

## ris

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **63**
- SRM **33.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2%)	60 %	788
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (3.1%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Challenger	30 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Magnat	30 g	20 min	12.4 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Gęstwa	225 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	50 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 8,4%  
20 lut 2022, 19:01