

RIS 28

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU ---
- SRM **51.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (28.3%)	80 %	16
Ziarno	karmelowy	0.5 kg (9.4%)	--- %	300
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985