

RIS

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **70**
- SRM **75.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (48.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM