

RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **64**
- SRM **36.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Monachijski typ II	1.1 kg (18.3%)	79 %	25
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.7%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący 1300-1600 EBC	0.1 kg (1.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	80 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---