

RIS

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **65**
- SRM **49.9**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (31%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.5%)	70 %	690
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Aurora	30 g	40 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale