

## RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **79**
- SRM **54.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (49.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (24.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6.6%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	2 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile