

RIS 3

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **53**
- SRM **54.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (34.7%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann Pale Ale	2.5 kg (25.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Pszeniczny jasny	1 kg (10.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Carapils	1 kg (10.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Carafa Special II	0.5 kg (5.1%)	80 %	1150
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.1%)	80 %	1000
Ziarno	Castle Malting Chateau Cafe	0.5 kg (5.1%)	80 %	500
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	5.6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	21 dni

Dodatek smakowy	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	21 dni
-----------------	---------------	-------	-------------------	--------