

# RIS

- Gęstość **32.5 BLG**
- ABV **16.5 %**
- IBU **48**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.8 kg (5.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.3 kg (9.3%)	70 %	299
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.6%)	70 %	1150
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	2.4 kg (17.1%)	70 %	188

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	90 g	60 min	11 %