

# RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **74**
- SRM **57.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37.6%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (37.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.5%)	85 %	4.5
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.5%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (3%)	68 %	1000
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (3%)	70 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.8%)	85 %	3.6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	50 min	8 %
Gotowanie	Northdown	50 g	50 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	125 g	10 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %