

## RIS

- Gęstość **40.1 BLG**
- ABV **22.5 %**
- IBU **46**
- SRM **48.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (41%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (8.2%)	68 %	601
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (24.6%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (8.2%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.9%)	80 %	---
Cukier	Cukier trzcinowy	0.25 kg (2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %