

## RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **71**
- SRM **95.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.1%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (14.3%)	68 %	601
Ziarno	Cafe	0.5 kg (7.1%)	75.5 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	50 min	13.4 %
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	30 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile