

## ris

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **67**
- SRM **41.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (82.6%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.15 kg (2.8%)	60 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.1 kg (1.9%)	74 %	118
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (2.8%)	75.5 %	240
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	citra	5 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	200 ml	Omega