

# RIS

---

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **81**
- SRM **60.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.86 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.42 kg (6.9%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.42 kg (6.9%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.42 kg (6.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	26 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	26 g	15 min	12 %