

## RIS

---

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **64**
- SRM **31.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pils/ale Byd	7 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (9.3%)	68 %	601
Cukier	KARMELIZOWANY	0.8 kg (7.4%)	100 %	0
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale