

## 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       |