

RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **71**
- SRM **37.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (7.1%)	76 %	150
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.8%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (3.6%)	20 %	650
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.6%)	55 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	160 ml	White Labs