

# RIS

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **74**
- SRM **91.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (55.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.7 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	1.1 kg (8.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Specjal W	1.1 kg (8.1%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	1.1 kg (8.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1.1 kg (8.1%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	150 g	75 min	7 %