

RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **58**
- SRM **42.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.6%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.2 kg (2.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.9 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (19.9%)	80 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.65 kg (8.6%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.175 kg (2.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %