

## ris

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **48**
- SRM **63.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	10 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (3.7%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (3.7%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (1.8%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy zytni	0.3 kg (2.2%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (3.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	13.9 %

### Notatki

- kreda 10g
- soda 5g
- gips 2g
- wapno 3h
- sol epon 1g
- 1 maj 2021, 21:32