

# RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **45.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem	3.6 kg (35.3%)	82 %	10
Ziarno	Pale Ale Castle	3.6 kg (35.3%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny jasny Bestmalz (Wheat Malt)	0.7 kg (6.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Röstgerste	0.6 kg (5.9%)	82 %	1200
Ziarno	Cristal Weitzen	0.4 kg (3.9%)	--- %	---
Ziarno	Cara 150	0.3 kg (2.9%)	--- %	150
Ziarno	Coffie Dunkel	0.3 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	Carafa II Weyermann	0.3 kg (2.9%)	70 %	1150
Ziarno	Chocolate 900	0.2 kg (2%)	73 %	400
Ziarno	Cara 300	0.2 kg (2%)	--- %	---

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar