

RIS

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **65**
- SRM **55**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (22.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (22.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (11.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (5.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Viking Wędzony czereśnią | 1 kg (11.4%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (5.7%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy jasny | 0.5 kg (5.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (5.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (2.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Oktawia | 60 g | 60 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | chipsy dębowe w whisky | 20 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Dodatek smakowy | kokos | 100 g | Fermentacja cicha | 30 dni |