

# 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