

## ris

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **29**
- SRM **56.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **35.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	6.8 kg (66%)	80 %	45
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superciemny suchy	2 kg (19.4%)	95 %	600
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczony	0.5 kg (4.9%)	65 %	1000
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1 kg (9.7%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	70 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	70 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---