

## RIS 35I

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **45**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.17 kg (47%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	2.11 kg (13.8%)	80 %	15
Ziarno	Aromatic Malt	0.84 kg (5.5%)	78 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.84 kg (5.5%)	80 %	2
Ziarno	Special B Castle	0.64 kg (4.2%)	70 %	350
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.63 kg (4.1%)	73 %	900
Ziarno	Briess - Black Malt	0.42 kg (2.8%)	55 %	1200
Ziarno	Wheat, Roasted	0.42 kg (2.8%)	54.3 %	1000
Cukier	Candi Sugar, Clear	2.19 kg (14.4%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	0.03 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	0.03 g	30 min	13.5 %