

# RIS

---

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **61.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (48.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.4 kg (4.9%)	79 %	108