

## RIS 4

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **57**
- SRM **50.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (35.4%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (17.7%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (10.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (10.4%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (10.4%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (10.4%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	5.6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	15 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni