

## RIS #4 - bo ty zawsze robisz imperialne

---

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **84.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (68%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (5.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	1 kg (9.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.9%)	68 %	601