

# RIS

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **119**
- SRM **88.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (74.4%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.3%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Caramalt	0.3 kg (2.8%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

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