

## RIS -

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **58.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400
Cukier	cukier trzcinowy	0.15 kg (2.7%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min