

RIS 5

- Gęstość **38.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **80.5**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9.5 kg (63.3%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (4.7%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.7 kg (4.7%)	80 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.7 kg (4.7%)	70 %	664
Cukier	glukoza	1 kg (6.7%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	150 g	75 min	12.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	Marynka	60 g	10 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis