

## RiS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **53**
- SRM **73**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (49.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.18 kg (2.5%)	75 %	160
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.4%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.2%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (8.5%)	79 %	10
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Citra	40 g	1 min	12 %

### Drożdże

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