

RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **60**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (68%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (10.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.2 kg (2.7%) | 74 % | 160 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt | 0.2 kg (2.7%) | 76 % | 11 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.5 kg (6.8%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.25 kg (3.4%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.4%) | 55 % | 985 |