

RIS

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **72**
- SRM **45**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	5 kg (43.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	2 kg (17.3%)	79 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (8.7%)	70 %	45
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (8.7%)	75 %	60
Ziarno	Słód kawowy 250 EBC CastleMalting Belgia	0.53 kg (4.6%)	77 %	250
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 800-1000 EBC	0.514 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Słód palony black 1200-1450 EBC	0.1 kg (0.9%)	73.5 %	1300
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.9 kg (7.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	100 g	60 min	8.08 %
Gotowanie	ekuanot	30 g	60 min	14.5 %