

# RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **101**
- SRM **56.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (43.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	3 kg (29.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (1.5%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %