

## Ris?

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **69.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (57.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.5 kg (5.7%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (5.7%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Carafa                     | 1 kg (11.5%)  | 70 %       | 664 |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.2 kg (2.3%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1 kg (11.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.5 kg (5.7%) | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 100 g | 40 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                               | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne            | Płatki dębowe z beczki po bourbonie | 50 g  | Fermentacja cicha | ---    |
| Dodatek smakowy | Laktoza                             | 200 g | Gotowanie         | 15 min |