

RIS

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **26**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	bohemian pilsner	3.3 kg (44.2%)	60 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.14 kg (15.3%)	79 %	---
Ziarno	jeczmienny wędzony bukiem	1.05 kg (14.1%)	70 %	3
Ziarno	karmelowy ciemny Special B	0.77 kg (10.3%)	60 %	---
Ziarno	karmelowy Caraamber	0.75 kg (10.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.45 kg (6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	83 g	90 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier	1000 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	sok z czarnej porzeczki	840 g	Gotowanie	60 min