

# RIS

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **102**
- SRM **56.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Castle Malting - Pilzński 6-rzędowy	0.4 kg (3.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	wolf	100 g	126 min	13.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	35 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	400 ml	fermetis