

## ris

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **82**
- SRM **34.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (41%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (41%)	81 %	26
Cukier	cukier	0.5 kg (12%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	14 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni