

## ris

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **55**
- SRM **72.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (43%)	90 %	25
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (43%)	90 %	620
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (10.1%)	90 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	70 min	11.8 %
Gotowanie	Progress	40 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Fusion UK	20 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	minstrel	20 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Progress	10 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	minstrel	10 g	15 min	4.9 %
Gotowanie	Fusion UK	10 g	15 min	6.4 %
Gotowanie	Progress	10 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	English Golding	30 g	5 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Oak Chips	20 g	Fermentacja cicha	14 dni