

# RIS Aleksander Homebrewing

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **52**
- SRM **35**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Challenger	50 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	3000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe średnio palone	50 g	Fermentacja cicha	10 dni