

# 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 |