

RIS BA

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **150**
- SRM **50.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Wayermann Czekoladowy Żytni	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Wayermann Czekoladowy Pszeniczny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	80 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	40 g	90 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe macerowane w Jack Daniels	100 g	Fermentacja cicha	14 dni