

## RIS BE

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **40**
- SRM **54.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (48.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	3 kg (29.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (3.9%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	40 g	40 min	8 %
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	5.8 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni