

RIS by Damianowy

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **50**
- SRM **48.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Barke Wiedeński	1.5 kg (16.9%)	79 %	9
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.6%)	77 %	115
Ziarno	karmelowy viking malt	0.5 kg (5.6%)	--- %	300
Ziarno	Brown Thomas Fawcett	0.5 kg (5.6%)	70 %	180
Ziarno	Dark Crystal Thomas Fawcett	0.5 kg (5.6%)	71 %	300
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.38 kg (4.3%)	73 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	octawia	10 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Sovereign	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	octawia	20 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	2 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale