

## RIS - Dori

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **54.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400
Cukier	cukier trzcinowy	0.15 kg (2.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Saaz	30 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentis