

# Ris Homebeer

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **108**
- SRM **81**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (41.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.8%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.26 kg (3.6%)	85 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.8%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (23.6%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar