

## RIS in peace

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **96**
- SRM **30.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (71.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (2.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy 300EBC	0.3 kg (2.5%)	75 %	300
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (2.5%)	60 %	600
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	70 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	15 g	---