

## RIS - marzec 2021

---

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **60**
- SRM **46.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (77.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (2.5%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	4 min	4.5 %