

## RIS na dwa płatki

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **98**
- SRM **65**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	1 kg (11.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (11.1%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki z beczki po czerwonym winie	20 g	Fermentacja cicha	180 dni
Inne	Płatki z beczki po whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni