

RIS na zime

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **47**
- SRM **100**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.2%)	80 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (13.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Carafa	0.3 kg (4%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5.3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	110 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle™ T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis