

## Ris pod płatki

---

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **36**
- SRM **55.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	3 kg (22.7%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.6%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (7.6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %