

## RIS Sady

---

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **51**
- SRM **56.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.6 kg (43.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3.8 kg (29.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (3.8%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (3.8%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (3.8%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	13.3 %