

## RIS słodziak

---

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **57**
- SRM **60.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (18%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (9%)	79 %	16
Ziarno	Specjal B Malt	1 kg (11.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (3.4%)	70 %	1000
Cukier	Laktoza	0.5 kg (5.6%)	90 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %