

RIS STYCZEŃ

- Gęstość **39.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **68**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 10 kg (61%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (6.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caraaroma | 1 kg (6.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (6.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (6.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 1 kg (6.1%) | 73 % | 900 |
| Ziarno | Carafa III | 0.4 kg (2.4%) | 70 % | 1300 |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes | 1 kg (6.1%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 100 g | 90 min | 14.3 % |
| Gotowanie | lunga | 70 g | 90 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 22 g | Safale |