

# RIS STYCZEŃ

- Gęstość **38.7 BLG**
- ABV **21.4 %**
- IBU **90**
- SRM **60.2**
- 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 **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (6.2%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	1 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (6.2%)	85 %	8
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1 kg (6.2%)	73 %	900
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.2%)	70 %	1034
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (6.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	150 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Challenger	41 g	60 min	7 %

## Drożdże

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