

Ris the second

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU ---
- SRM **54.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (51.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (31.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy 600	0.2 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.5%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985