

# RIS Torfowy

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **61**
- SRM **37.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 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	preated Smoked Malt viking malt	2.5 kg (29.1%)	82 %	10
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa	0.15 kg (1.7%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (34.9%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	50 g	20 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w bourbonie średnio opiekane	30 g	Fermentacja cicha	90 dni