

RIS urodzinowy

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **47**
- SRM **62.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.6%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.7%)	70 %	1300
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (10.6%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.5%)	55 %	1100
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (18.1%)	90 %	621
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %

Drożdże

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