

## RIS v???

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **64**
- SRM **61**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	2.17 kg (24.8%)	80 %	18
Ziarno	diastatyczny	1.46 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.16 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.51 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.83 kg (9.5%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.36 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.14 kg (1.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.21 kg (2.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	67 g	60 min	11 %