

## RIS v??? owies

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **61.5**
- 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 **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.4 kg (14.9%)	80.5 %	2
Ziarno	diastatyczny	2.8 kg (29.8%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	2.8 kg (29.8%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.58 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.69 kg (7.3%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.38 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (1.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.17 kg (1.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %