

## RIS v???

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **62**
- SRM **60.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (17.2%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	2.9 kg (24.9%)	80 %	18
Ziarno	diastatyczny	1.94 kg (16.6%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.54 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.68 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1.1 kg (9.4%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.56 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.48 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (1.5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.28 kg (2.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %