

## RIS v1

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **47**
- SRM **39.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (51.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.9%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (12.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.2%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	33 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	200 ml	---