

ris v2

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **49.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (74.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (4.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.25 kg (4.7%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Black Swaen Coffee | 0.25 kg (4.7%) | 75.5 % | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.1 kg (1.9%) | 71 % | 550 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 10 g | 15 min | 3.6 % |