

Ris v2

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **108**
- SRM **47.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (4.1%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.8%)	60 %	788
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale