

ris v3

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **85**
- SRM **74.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (52.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (13.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (4.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (3.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (4.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (4.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Carafa II | 0.5 kg (4.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (4.4%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.5 kg (4.4%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 50 g | 50 min | 17 % |
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 50 min | 8 % |