

## 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 %