

## RiS v4

---

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **65**
- SRM **66**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	fawcett - Maris Otter	10 kg (78.4%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (7.8%)	71 %	500
Ziarno	Weyerman - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.8%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Malting - Coffee Malt	0.5 kg (3.9%)	74 %	500
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.25 kg (2%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	100 g	60 min	12.5 %