

# RIS VLADIMIR

---

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU ---
- SRM **71.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ 10,8	0.8 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.8%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.8%)	76 %	150
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.8%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.8%)	73 %	1001
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (4.7%)	75 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.7%)	55 %	985

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis