

# RIS WA

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **112**
- SRM **72.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (52%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Ciemny	1 kg (8%)	73 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	1 kg (8%)	60 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	2 kg (16%)	72 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	50 g	60 min	19 %
Gotowanie	Herkules	50 g	30 min	17 %
Gotowanie	Polaris	50 g	10 min	19 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	70 g	Fermentacja cicha	50 dni