RIS wędzony (GKPD2019)

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **---**
- SRM **48.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg *(37%)*	80.5 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.5 kg *(32.4%)*	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg *(9.3%)*	82 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg *(4.6%)*	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg *(2.8%)*	75 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg *(3.7%)*	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.3 kg *(2.8%)*	70 %	812
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg *(2.8%)*	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg *(4.6%)*	73 %	1001

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.