

## ris wedzony

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **148**
- SRM **31.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **69 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (5.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (29%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnat	150 g	60 min	14.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Safale