

# RIS wg Homebrewing.pl

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **42**
- SRM **42.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.14 kg (2.1%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	42 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	14 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	14 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	70 ml	Danstar