

## RIS z dużego gara

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **61**
- SRM **33.9**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.45 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.95 kg (15.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.7 kg (11.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.2%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Cukier	cukier trzcinowy	0.2 kg (3.2%)	90 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis