

## RIS z resztek

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **67**
- SRM **51.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (24.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.45 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (30.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.9%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	70 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

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