

## RIS z wędzoną śliwką

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **68.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (47.6%)	90 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.5%)	85 %	0
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.8%)	80 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.5%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (9.5%)	--- %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	40 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wędzona śliwka	500 g	Gotowanie	10 min