

# RIS Z WINIAREM 2023

- Gęstość **33.5 BLG**
- ABV **17.3 %**
- IBU **62**
- SRM **80.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (32.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (20.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.5%)	80 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (5.4%)	72 %	236
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.33 kg (3.6%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.33 kg (3.6%)	73 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.26 kg (2.8%)	70 %	1434
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	72.8 g	60 min	11 %