

## RIS z wiśnią

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **69**
- SRM **65.5**
- 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 **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (51.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.3%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (6.1%)	60 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.1%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Black Malt	0.5 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (6.1%)	75 %	39
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (6.1%)	71 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z Wiśni	2000 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe burbon	50 g	Fermentacja cicha	21 dni