

## Ris4

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **39**
- SRM **37.8**
- 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 **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Carabohemian	0.5 kg (5.4%)	80 %	180
Ziarno	Special w	0.5 kg (5.4%)	80 %	300
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.4%)	73 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Castel cara terra	0.5 kg (5.4%)	70 %	190
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.4%)	80 %	45
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	52 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oso5	Ale	Gęstwa	1100 ml	---