

# RISemAll

---

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **46**
- SRM **55.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.5 kg (7.7%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.25 kg (3.8%)	70 %	1400
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	50 g	30 min	12 %