

# RISpect

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **107**
- SRM **41.9**
- 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 **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (57.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (9.6%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.4 kg (4.8%)	73 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.6%)	85 %	18
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (3.6%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Epic UK 2016	25 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Epic UK 2016	25 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	45 min	11.3 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	---