

# RISS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **52.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10.5 kg (69.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (6.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (6.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.3%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

## Notatki

- Warka #10  
12 gru 2016, 22:45