

# Świątecznie RIS hothead eksperyment

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **68**
- SRM **54.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (7%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.5 kg (7%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.2%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %