

# Wędzony RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **79**
- SRM **68**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	5 kg (34.4%)	82 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.75 kg (25.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (3.4%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.3 kg (8.9%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.9 kg (6.2%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jakiś ciemny (XD)	1.4 kg (9.6%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	50 min	10 %

## Notatki

- Dorzucić totalną resztkę Coffee (może 50g)  
23 cze 2020, 21:05