

## Wędzony RIS

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **148.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **8 %**
- 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 (33.8%)	82 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.75 kg (25.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (3.4%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.3 kg (8.8%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.9 kg (6.1%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jakiś ciemny (XD)	1.4 kg (9.5%)	70 %	1034
Cukier	Mleko w proszku	0.25 kg (1.7%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga i randomy	20 g	40 min	7 %