

## White RIS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **73**
- SRM **7.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (10.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm	Ale	Suche	7.41 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno kawy Brazill Yellow Bourbon	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca macerowane w bourbonie	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Łaski wanilii bourbon	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe	50 g	Fermentacja cicha	30 dni