

# White RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **88**
- SRM **10.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (27.3%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.5%)	70 %	120
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 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