

# XRIS

- Gęstość **40.2 BLG**
- ABV **22.7 %**
- IBU **53**
- SRM **35.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.5%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.75 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (29.5%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	4 kg (29.5%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (14.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (4.4%)	79 %	45
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (3.7%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	15 min	9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	15 min	11 %