

Ris z tonką

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **33.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladżaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (42.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (42.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X	0.5 kg (4.3%)	76 %	350
Ziarno	Żyto palone	0.25 kg (2.1%)	30 %	1000
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.1%)	60 %	788