

# RYSIEK

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale     | 7 kg (77.8%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300   | 0.5 kg (5.6%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.25 kg (2.8%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.25 kg (2.8%) | 70 %       | 837 |
| Ziarno | Oats, Flaked          | 1 kg (11.1%)   | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 90 min | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gozdawa U.S. West Coast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Gozdawa      |