

#40 cienkusz RIS

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **40.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **29 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (19.4%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (7.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.1%)	75 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.8 %