

66_ris

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **28**
- SRM **70**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **17 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **73 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	13 kg (71.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (5.5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	1 kg (5.5%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %