

## Bary\_łany

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **121**
- SRM **22.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (54.9%)	65 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	3 kg (33%)	70 %	22
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.75 kg (8.2%)	65 %	7
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.7%)	67 %	900
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (1.1%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis