

# Cherry Barrel Aged RIS

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU **76**
- SRM **57.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **92.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	5 kg (21.6%)	80 %	16
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (21.6%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (4.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (4.3%)	60 %	1100
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (4.3%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	200 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	800 ml	Fermentis