

# CIASTECZKOWYRIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **41.2**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (58.1%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	2 kg (23.3%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.8%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.8%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	60 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---