

CIASTECHKOWYRIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **44**
- SRM **41.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (40%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	2 kg (16%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (5.6%)	79 %	16
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg (4%)	68 %	79
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W	0.3 kg (2.4%)	77 %	280
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer gold	100 g	60 min	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale