

Dymny Rysio

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **42.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (30%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Olejek ISO	10 g	60 min	43 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %