

# Kupilem Ci Risa

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **57**
- SRM **38.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (6.8%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (5.4%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---