

## Lekki Ris

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **52**
- SRM **35.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	4.5 kg (60.8%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (5.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	15 min	13.2 %