

# Niby Sumik a jednak Rysiek

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **35**
- SRM **53.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (29.7%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.2%)	68 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	45 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------