

Nobody Ris Perfect

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **68**
- SRM **65.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5.5 kg (38.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 2.15 kg (15.2%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (7.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Caramel Rye Malt | 1 kg (7.1%) | 74 % | 175 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (7.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | dinkel (orkisz) | 0.5 kg (3.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.75 kg (5.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.75 kg (5.3%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Carabelge | 0.5 kg (3.5%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 0 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 (3 szarża) | Ale | Gęstwa | 253 ml | --- |