

# 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	---