

# Ogar

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **104**
- SRM **122**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (60.7%)	90 %	621
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (30.4%)	81 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22.4 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jabłko	300 g	Fermentacja cicha	11 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie	300 g	Fermentacja cicha	11 dni