

# Pedorysio

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **44**
- SRM **78.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno          | Pilzneński                      | 5.25 kg (54.4%) | 81 %       | 4    |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny      | 1.7 kg (17.6%)  | 80 %       | ---  |
| Ziarno          | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.6 kg (6.2%)   | 70 %       | 1024 |
| Ziarno          | Jęczmień palony                 | 0.6 kg (6.2%)   | 55 %       | 985  |
| Ziarno          | Caraaroma                       | 0.6 kg (6.2%)   | 78 %       | 400  |
| Ziarno          | Pszeniczny                      | 0.3 kg (3.1%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno          | Chocolate Malt (UK)             | 0.3 kg (3.1%)   | 73 %       | 887  |
| Ziarno          | Castle Cafe                     | 0.3 kg (3.1%)   | 75.5 %     | 480  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g  | 60 min | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Gęstwa | 600 ml | Wyeast Labs  |