

Projekt RleSe

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **86**
- SRM **65**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.75 kg (8.3%)	73 %	1001
Ziarno	Special B Malt	0.75 kg (8.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	45 min	13 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis