

R(i)ysy

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **38**
- SRM **54**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.4 kg (57.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	25 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Challenger	45 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis