

## R(i)ysy

---

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU ---
- SRM **52.1**
- 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 **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (56.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	3 kg (33.7%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	1001

### Drożdże

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