

## Requesat in Pace

---

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **82**
- SRM **56.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	7 kg (77.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.6%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (3.3%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (5.6%)	73 %	887
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (7.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	60 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile