

## ris

- Gęstość **25.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (75.1%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.8%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (9.4%)	70 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.45 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---