

RIS 22 BLG

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **45**
- SRM **32.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis