

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **50**
- SRM **72.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.827 kg (43%)	77 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.033 kg (15%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.355 kg (10%)	77 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.678 kg (5%)	77 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.355 kg (10%)	77 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.678 kg (5%)	77 %	400
Ziarno	Carafa I	0.813 kg (6%)	77 %	900
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.813 kg (6%)	77 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	10 %