

## Ris

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **50**
- SRM **56.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	9.4 kg (76.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	1 kg (8.1%)	80 %	28
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.1%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.4%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis