

RIS BBA

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **91**
- SRM **54.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1.5 kg (13.6%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (4.5%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %