

RIS_FM52_v2

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **63**
- SRM **58.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (35.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (26.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Crystal | 1.7 kg (15.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Castle Cafe | 1.5 kg (13.4%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Special w | 0.5 kg (4.5%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.5 kg (4.5%) | 60 % | 650 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 90 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 70 min | 11 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 20 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 350 ml | Fermentum Mobile |
| US05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |