

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