

## Ris No 3 Suska Sechlońska

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **82**
- SRM **39.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (15.8%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (15.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (52.6%)	79 %	22
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (5.3%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (2.6%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.6%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---