

ris owsiano klonowy

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **88**
- SRM **48**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (53.4%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Carared	0.35 kg (5.3%)	75 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (22.9%)	85 %	3
Dodatek	syrop klonowy	0.2 kg (3.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safbrew us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---