

## Ris testowy

---

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU ---
- SRM **45.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **61 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (43.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (29.9%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.65 kg (4.3%)	--- %	---
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.65 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.3%)	70 %	812
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (3.3%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.3%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.5 kg (3.3%)	--- %	---