

RIS z bananami i ziarnem kakaowca

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU ---
- SRM **62.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (56.5%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (2.8%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.3%)	80 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa bananowa	2000 g	Fermentacja cicha	15 dni
Inne	łuska kakaowca	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	łuska kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	20 dni