

RIS z resztek #2

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **60**
- SRM **55.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (60.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (12.2%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.22 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.41 kg (5%)	60 %	788
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (3%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	80 g	60 min	8 %

Drożdże

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