

risik v1,1

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **60**
- SRM **61.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.5 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (3.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	taget	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	taurus	50 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile