

# risior

- Gęstość **32.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (35.7%)	79 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (3.6%)	70 %	560
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.6%)	71.7 %	1200
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (3.6%)	71.7 %	100
Ziarno	Special B Malt	1 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	1.5 kg (10.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	150 g	60 min	8 %
Gotowanie	Kent Goldings	57 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	57 g	1 min	5.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %