

RISIWO

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **56**
- SRM **52.8**
- 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 **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.9%)	79 %	130
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7.4%)	77 %	97
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (4.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.7%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale