

riswhisky&chocolate

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **78**
- SRM **43.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (7.3%)	80 %	20
Ziarno	Barley, Torrefied	1 kg (12.1%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.6%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1024
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (3.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	15 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------