

RISzard 3

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **37**
- SRM **90.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.1 kg (39.5%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.4%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.7%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.4%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (12.7%)	60 %	788
Ziarno	Cookie	0.5 kg (6.4%)	--- %	---
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	1200 ml	---