

# Riszard

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **50**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8.5 kg (60.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (10.7%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.1%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (1.1%)	70 %	690
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (5.7%)	70 %	4
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (3.6%)	74 %	480
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (1.8%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	75 g	90 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	100 g	90 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	90 min	4.5 %