

# RMS

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.75 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.8%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.175 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (3.4%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny w zalewie	700 g	Gotowanie	15 min