

Rye RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **62**
- SRM **54.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (33.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.7 kg (6.6%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.42 kg (4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	żyto palone	0.25 kg (2.4%)	55 %	700
Dodatek	melasa	1.2 kg (11.4%)	68 %	155

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe mocno opiekane	50 g	Fermentacja cicha	30 dni