

Ryhu v2

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (56.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (9.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.7 kg (6.6%) | 68 % | 1200 |
| Płynny ekstrakt | Briess LME - Pilsen Light | 1.7 kg (16%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (3.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (1.9%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.6 kg (5.7%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 30 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Safale |