

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