

RYSIEK v2

- Gęstość **22.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (5.6%)	71.7 %	110
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.8%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale