

# RYSIEK

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- 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 **85 %**
- 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 **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 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 **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 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	7 kg (77.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.8%)	70 %	837
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa U.S. West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa