

## Rysik

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **53**
- SRM **59.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Diastatyczny	2 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (17.5%)	80 %	20
Ziarno	Żytni	2 kg (17.5%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	1 kg (8.8%)	75.5 %	220
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (4.4%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.4%)	20 %	985
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy żytni	2.4 kg (21.1%)	80 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	90 min	11.5 %
Gotowanie	Challenger	30 g	20 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	7 %