

## ryσιο

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **90**
- SRM **66.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (40.3%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (20.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (2.4%)	61 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Caramel Malt 80L	0.1 kg (1.6%)	75 %	158
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (5.6%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (5.6%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %