

## ryσιο

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **86**
- SRM **39.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (30.6%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.1%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	12 %