

# Rysio

---

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **29.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (39.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (24.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (19.8%)	82 %	14
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2%)	74 %	788
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (2%)	55 %	985