

# Rysio

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **81**
- SRM **89.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (33.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (8.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (4.2%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Safale