

## Rysiu 25

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **131.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (49.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (9.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (9.9%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis