

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |