

## Rysiu 28 v2

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **84**
- SRM **100.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.7%)	80 %	8
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (4.7%)	5 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.4%)	51 %	600
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.7%)	76 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.8%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.3%)	5 %	1034
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.7%)	5 %	1100
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	100 g	60 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------