

Ryszard

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **76**
- SRM **55.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	8 kg (60.2%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (3.8%)	75 %	55
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (3.8%)	80 %	18
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Caramel Malt 60L	0.5 kg (3.8%)	76 %	118
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.5 kg (3.8%)	75 %	177
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.5 kg (3.8%)	73 %	256
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.7 kg (5.3%)	55 %	591
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (3.8%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (3.8%)	80 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (0.8%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Admiral	70 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Northdown	30 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Admiral	30 g	15 min	14.4 %
Gotowanie	Cascade	40 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Premium Genuine Brewers Yeast	Ale	Suche	12 g	Heart of Eangland

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Yeast Nutrient	10 g	Gotowanie	15 min