

Ryszard

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **75**
- SRM **53.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (47.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (4.8%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	5 kg (23.8%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	1 kg (4.8%)	60 %	950
Ziarno	Black sortmalt	1 kg (4.8%)	5 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	14.6 %
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	100 g	5 min	4.5 %