

Tonka RIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **47**
- SRM **97**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	6 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	2 kg (11.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	2 kg (11.1%)	68 %	1300
Ziarno	Sweet Carmel	2 kg (11.1%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (11.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	-

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka	21 g	Fermentacja cicha	5 dni