

## torfowy ris

---

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU ---
- SRM **73.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Żytni	1 kg (8.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	czekoladowy żytni weyermann	0.8 kg (6.8%)	--- %	800
Ziarno	chateau	0.25 kg (2.1%)	--- %	400
Ziarno	black	0.5 kg (4.3%)	--- %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (21.3%)	79 %	16