

# 100% Brett Rye RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **61**
- SRM **57.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 3.75 kg (62.5%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Żytni                     | 0.6 kg (10%)    | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.9 kg (15%)    | 20 %       | 650 |
| Ziarno | Crystal II 200            | 0.75 kg (12.5%) | 71 %       | 200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g  | 60 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| Wlp648 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wlp          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Węglan wapnia | 5 g   | Gotowanie | 60 min |