

# MILK RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **78**
- SRM **53.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                  | 5.5 kg (63.2%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate              | 1 kg (11.5%)   | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Słód czekoladowy ciemny Viking Malt   | 0.25 kg (2.9%) | 71 %       | 1100 |
| Ziarno | Słód żytni czekoladowy Weyermann      | 0.25 kg (2.9%) | 71 %       | 500  |
| Ziarno | Słód karmelowy pszeniczny Viking Malt | 0.5 kg (5.7%)  | 71 %       | 100  |
| Ziarno | Jęczmień palony                       | 0.2 kg (2.3%)  | 55 %       | 985  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)                  | 1 kg (11.5%)   | 76.1 %     | 0    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 82 g  | 60 min | 13.5 %     |

## Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |       |      |        |
|-------------|-----|-------|------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 22 g | Safale |
|-------------|-----|-------|------|--------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa  | kawa         | 30 g         | Fermentacja cicha | 7 dni       |