

RIS 2020

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **73**
- SRM **54**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PaleAle	8 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Pilznenski	2 kg (16%)	80 %	9
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4%)	80 %	5
Ziarno	Kawowy 500	0.5 kg (4%)	80 %	500
Ziarno	Czekoladowy 900	1 kg (8%)	80 %	900
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	60 g	60 min	14 %
Gotowanie	mistral	50 g	30 min	8 %
Gotowanie	mistral	50 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---