

RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **74**
- SRM **41.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (9.6%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	karmelowy ciemny	0.5 kg (4.8%)	68 %	600
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (1.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis