

RIS x nottki - wysłodzinowe

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **49**
- SRM **49.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **27 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (53%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (8.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.65 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.6%)	75 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.6%)	70 %	128
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (3.3%)	100 %	99
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.3%)	20 %	493
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	27 g	60 min	10.5 %
-----------	-------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.16 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	4.34 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	6.06 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	2.6 g	Zacieranie	60 min