

## RIS + Dry Stout (2x25L)

---

- Gravity **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **52**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **55 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **66 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **39 liter(s)**
- Total mash volume **58.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (51.3%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (10.3%)	79 %	16
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (10.3%)	81 %	6
Grain	Żytni	2 kg (10.3%)	85 %	8
Grain	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.6%)	75 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (5.1%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	1 kg (5.1%)	55 %	985
Grain	Strzegom pszenica prażona	1 kg (5.1%)	70 %	1000

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

### Notes

- BLG z przepisu jest średnim BLG obu piw. Trzeba odebrać brzeczkę na RISa a potem wysładzać na Stouta.  
Chmilenie osobno  
*Apr 19, 2019, 10:10 PM*