

#10 RIS z płatkami

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **32**
- SRM **33.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.9%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cocoa nibs	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	0.5 g	Fermentacja cicha	14 dni