

# 100% Rye Kveik RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **61**
- SRM **49.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	5 kg (66.2%)	63 %	10
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (10.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	1 kg (13.2%)	73 %	177
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.75 kg (9.9%)	20 %	493

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	2000 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic acid	10 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc-t	1.25 g	Gotowanie	10 min