

## #3 Pastry RIS

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **86**
- SRM **99**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Specjal W	1.5 kg (11.4%)	68 %	300
Ziarno	Caraaroma	1.5 kg (11.4%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (6.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	120 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik OSLO	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis