

## 30+: Rzeźnik z Blaviken - RIS

- Gęstość **33.7 BLG**
- ABV **17.4 %**
- IBU **36**
- SRM **39.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (36.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (36.5%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.4%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Wędzony wiśnię Viking Malt	1 kg (7.3%)	81 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	700 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	--------	------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Śliwka	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- WLP099 będą dodane później.  
Kawa i śliwki będą dodane osobno. Kawa do połowy warki, śliwki do drugiej połowy.  
*20 gru 2019, 18:48*