

## 39#Ris podwędzany

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **69**
- SRM **66.9**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.25 kg (12.4%)	82 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (4%)	70 %	128
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (4%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (4%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.9 kg (8.9%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	45 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Gęstwa	120 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	płatki pure vanilla	50 g	Fermentacja cicha	14 dni