

## #59 RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM **70**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyładzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.1 kg (52.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (4.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.32 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Carabelge	0.09 kg (0.8%)	80 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1.11 kg (9.6%)	72 %	236
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.3%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.3%)	55 %	1001
Ziarno	Wędzony torfem	0.5 kg (4.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	58 g	60 min	15 %

Gotowanie	Marynka	82 g	60 min	8.4 %
Whirlpool	Fuggles	50 g	0 min	4.2 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Śliwka wędzona	215 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 06 styczeń  
fermentacja razem ze śliwkami. Overpitching. Montaż tuby blow off.  
28 luty. Pomiar 11 blg zlany na cichą plus ok 70 ml gęstwy wlp shigh gravity. 18-21stopni. 16 marzec zlany na II cichą plus 70 g płatków dębowych macerowanych w chivas, amaretto i wódce z wanilią (20 stopni). Pomiar refraktometrem 17 brix (kalkulator pokazuje 8 blg). Rozlew 26.04 60g cukru na 15l. Gaz na 1.9. szałwik 10 blg  
28 lut 2017, 22:17