

# AMERICAN RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **92**
- SRM **65.7**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (9.6%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	70 ml	---

## Notatki

- wysłdzenie do uzyskania 25 litrów  
25 sty 2020, 12:12