

# BARLEY RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **100**
- SRM **38.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.15 kg (17.2%)	79 %	12
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	weyermann munich barke	0.35 kg (5.2%)	78 %	22
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.5%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis