

## Belgian RIS

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **32.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.5%)	68 %	1300
Cukier	Moscavado	0.5 kg (5%)	99 %	200
Ziarno	caramel pale	0.25 kg (2.5%)	77 %	100
Ziarno	cookie	0.25 kg (2.5%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (10%)	80 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5%)	85 %	3

### Chmiele

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