

## Belgijski RIS

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **25**
- SRM **37.9**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	3 kg (29.6%)	70 %	---
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.9%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.35 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	MEP Carmel	1.6 kg (15.8%)	70 %	100
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19.7%)	79 %	10
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (9.9%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.9%)	68 %	400
Ziarno	Castle Pale Ale	0 kg	80 %	8
Ziarno	SWAEN Black Barley	0.1 kg (1%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	30 g	60 min	11.6 %