

## Brown RIS z laktozą

---

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **50**
- SRM **75.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.7%)	68 %	300
Ziarno	Słód Brown Simpsons Malt	2 kg (30.8%)	70 %	500
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	10.3 %