

## Cienkusz z RIS

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	2 min	3.11 %