

# DARK MINIMAL RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **83**
- SRM **59.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.6%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (31.6%)	70 %	22
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.3%)	75.5 %	480

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	75 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Magnum	25 g	15 min	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	210 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki drożdżowe maczane w wild turkey	50 g	Fermentacja cicha	45 dni
-----------------	--	------	-------------------	--------