

## Domowy RIS #1 hun zuk

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **49**
- SRM **78.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5.5 kg (43%)	83 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (9.4%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (3.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	1 kg (7.8%)	70 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.8%)	73 %	1001
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.3%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	55 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Thames Valley Ale	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Starter 2,5L lub rozruch na lżejszym piwie  
2 gru 2018, 11:28