

## 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 -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 1 kg (7.8%)    | 73 %       | 1001 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt<br>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