

# freestyle blueberry cheesecake RIS

- Gęstość **32.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **62.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Malted	1.5 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1.2 kg (14.5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.7 kg (8.5%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.6%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	90 g	60 min	7 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	jagody	500 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	sernik	300 g	Fermentacja cicha	7 dni