

## Kur... Słodki RIS

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **86**
- SRM **88**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caraamber	1 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (8.3%)	74 %	788
Cukier	Viking Wheat Malt	1 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.7%)	68 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (8.3%)	60 %	788
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian wolf	90 g	120 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Aromat waniliowy	100 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Aromat kokosowy	10 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Aromat klonowy	10 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Aromat toffi	10 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	60 min