

# LukaRis

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **61**
- SRM **38.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (51.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Oats, Corn, Rye, Flaked	0.4 kg (5.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Coffee Malt	0.2 kg (2.6%)	74 %	250
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.6%)	60 %	900
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.3%)	70 %	812
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (12.8%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taurus	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Herkules	25 g	15 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Danstar

## Notatki

- Temp. zacierania 65-68 stopni C  
Ciemne słydy dodane na początku zacierania  
W razie nie osiągnięcia stopni BLG zastosować dodatek cukru na 10 minut przed końcem warzenia.  
*10 kwi 2017, 21:26*