

# Orange Wild Sour RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **94**
- SRM **61.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.4 kg (9.2%)	68 %	400
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (6.5%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.6 kg (3.9%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.4 kg (2.6%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (2.6%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	20 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	120 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	15 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
lactobacillus plantarum	Ale	Płynne	100 ml	---
amalgamation	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	zest z jednej pomarańczy na koniec gotowania przed filtracją	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	pokruszone, prażone ziarna kakao, macerowane w bourbonie przez 2 tygodnie	250 g	Fermentacja cicha	15 dni
Przyprawa	zest z jednej pomarańczy na zimno	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	płatki dębowe macerowane z bourbonie przez	50 g	Fermentacja cicha	60 dni