

# paRIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **83**
- SRM **66.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Crystal Fawcet	0.5 kg (7.6%)	75 %	170
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (7.6%)	78 %	51
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6.1%)	75 %	600
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3%)	70 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	15 min	11.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale
-------	-----	--------	--------	--------