

## Piąta woda po RISie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **78.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **20.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (72%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5 %

### Drożdże

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

Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs
--------------------	-----	--------	--------	-------------