

## Punk RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **115**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (53.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ II	0.5 kg (5.4%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (5.4%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa	0.3 kg (3.2%)	1 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	70 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	25 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	25 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis