

# R i S 1

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **39**
- SRM **47.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno  | Weyermann - Pale Ale Malt  | 5 kg (54.3%)  | 85 %       | 7    |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 30         | 1 kg (10.9%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.4 kg (4.3%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno  | Extra black                | 0.4 kg (4.3%) | 65 %       | 1400 |
| Ziarno  | Płatki owsiane             | 1 kg (10.9%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno  | Płatki orkiszowe           | 0.4 kg (4.3%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno  | Rye, Flaked                | 0.4 kg (4.3%) | 78.3 %     | 4    |
| Cukier  | Candi Sugar, Dark          | 0.6 kg (6.5%) | 78.3 %     | 350  |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana      | 0 kg          | 75 %       | 3    |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I | 0 kg          | 79 %       | 16   |
| Ziarno  | Jęczmień palony            | 0 kg          | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | sabro | 25 g  | 60 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | sabro | 25 g  | 10 min | 15.8 %     |

## Drożdże

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