

## Ris 10L pierwsza próba

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **103**
- SRM **57.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Castle Malting - Caffé	0.2 kg (3.6%)	--- %	230
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian wolf (SLO)	50 g	100 min	13.1 %
Gotowanie	Styrian Gold (SLO)	15 g	40 min	4 %

Gotowanie	Styrian Gold (SLO)	15 g	10 min	4 %
-----------	--------------------	------	--------	-----

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Notatki

- Słody ciemne wsypać na 10-15min. przed końcem zacierania  
*19 paź 2018, 12:32*
- Gotować (odparowywać) do momentu aż cukromierz/refraktometr będzie wskazywał BLG na poziomie około 28 blg  
*19 paź 2018, 12:32*