

## RIS

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **90**
- SRM **51.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **68.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **96.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **68.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	15 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	5 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	1.5 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich® typ I	1.5 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	1 kg (3.6%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.5 kg (5.5%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	300 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	300 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	2000 ml	Safale