

## RIS

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **60**
- SRM **44.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.4%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.4 kg (3.4%)	70 %	664
Ziarno	Cookie	0.2 kg (1.7%)	72 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	4 g	Zacieranie	60 min