

# Ris

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **35**
- SRM **39.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.36 kg (5%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.36 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.4%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.36 kg (5%)	68 %	300
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.9%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale