

# Ris

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **98**
- SRM **87.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (30.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	1 kg (13.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.6 kg (8%)	60 %	788
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.7%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	59 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	15 ml	KVEIK