

## RIS

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **90**
- SRM **28**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	3.5 kg (35%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	3.5 kg (35%)	78 %	18
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (10%)	71 %	600
Ziarno	Viking Caramel 30 Malt	1 kg (10%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4%)	70 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	90 g	10 min	4 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis