

## Ris

---

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU ---
- SRM **38.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt         | 3 kg (47.6%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I   | 2 kg (31.7%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny1 | 0.3 kg (4.8%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | płatki jęczmienne            | 1 kg (15.9%)  | 60 %       | 4    |