

## RIS - 3Z - 2 warki

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV **18.5 %**
- IBU **63**
- SRM **41.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (34.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (2.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (2.8%)	68 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (2.8%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula warka 1	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic warka 1	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic warka 2	75 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

### Notatki

- 5 PA - 1Z  
4 Pilzneński + Karmelowe- 2Z  
4 Pilzneński + Palone - 3Z  
Palone na początek zacierania

2 Warki : 18l 24blg + 18l 16blg

1Z -> 8 +15(2Z) +24(2W)

2Z -> 8 +15(3Z) +24(3W)

3Z -> 8 +24

16 wrz 2023, 18:32