

RIS

- Gęstość **29.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|--------|------------|------|
| Ziarno | BestMälz Pale Ale | 5 kg | 81.8 % | 15 |
| Ziarno | Fawcett Munich | 3.5 kg | 79 % | 68 |
| Ziarno | Fawcett Roasted Barley (palony jęczmień) | 0.6 kg | 68.5 % | 3868 |
| Ziarno | Caraaroma (Weyermann) | 0.5 kg | 73.58 % | 934 |
| Ziarno | Caramunich II (Weyermann) | 0.5 kg | 75.74 % | 330 |
| Ziarno | Carafa Special I (Weyermann) | 0.4 kg | 77.9 % | 1681 |
| Ziarno | Castle Malting Chit Barley Malt Flakes (płatki jęczmienne) | 0.4 kg | 70 % | 12 |
| Ziarno | Castle Malting Chit Wheat Malt Flakes (płatki pszeniczne) | 0.4 kg | 70 % | 12 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg | 80 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 80 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 60 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | ml | White Labs |