

# 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**
- Wyszładzaj 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