

## RIS kveik

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **60**
- SRM **32.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (60.6%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski       | 2 kg (20.2%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma         | 0.8 kg (8.1%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (5.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.2 kg (2%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Jęczmień palony   | 0.4 kg (4%)   | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 85 g  | 70 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 30 ml | FM           |