

# RIS kveik

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

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **59 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10.3 kg (64.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2.8 kg (17.6%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	1 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (4.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	135 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

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