

## RIS Oak BA #22

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **88**
- SRM **56.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (30.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (7.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (7.6%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.6%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (38.9%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	75 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Notatki

- nagazowanie 1.7 CO2  
Warzenie - 30 maj 2018  
Początkowa - 24 blg  
Końcowa - 8 blg  
Burzliwa - 16/17C (3,5 tygodnia)  
Leżak w beczce - 23 czerwca  
Rozlew -  
ABV -  
CO2 -  
27 lut 2018, 16:08