

# Ris-oto Jest!

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **96**
- SRM **64**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (21.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (3.2%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (3.2%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.7 kg (7.5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.7 kg (7.5%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	75 g	120 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile