

## RiS padalec

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **62**
- SRM **79**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.8 kg (6.3%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.2%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %

### Notatki

- Ca 26 mg 4 so42 53 NA 7 cl 16 hco3 80  
Ca 100 -2 mg 5 +1 so42 50 +9 NA 35 +2 cl 60 +4 hco3 265 + 23

na 50l wody 13g węglan wapnia(kreda)  
soda oczyszczona 2g  
gips piwowarski 0,5g  
chlorek wapnia 2g  
chlorek sodu, sól kuchenna 2g  
7 gru 2020, 20:43