

## Ris podwędzony

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **104**
- SRM **65.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (8.8%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (8.8%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	1 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III	1 kg (8.8%)	70 %	1024
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (29.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	100 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	100 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis