

# Ris RUM

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **63**
- SRM **57.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (16.5%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.4%)	68 %	1202
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (11%)	82 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.5%)	75 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.28 kg (3.1%)	73 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	16 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- na leżakowanie proponowane płatki dębowe opiekane + płatki z beczki whisky - rok maceracji w rumie stroh

80%  
3 lut 2019, 19:04