

# RiS Torfowy 2020

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **54**
- SRM **47.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min w 64C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	7 kg (56%)	80.5 %	15
Ziarno	Crisp premium peated	3 kg (24%)	70 %	60
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.26 kg (2.1%)	76 %	150
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (4%)	55 %	1300
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (8%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	45.28 g	45 min	4 %
Gotowanie	citra	60 g	45 min	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
--	-----	--------	--------	------------------