

RIS Warka #18

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **79**
- SRM **50.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6%)	61 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (6%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3%)	70 %	350
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	56 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna Kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	14 dni