

# RIS Wędzony Bukiem

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **68**
- SRM **42.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (46%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (23%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.7%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.5 kg (5.7%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile