

RIS - Wysłodziak

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **35.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	0.65 kg (23.2%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Barwiący	0.05 kg (1.8%)	--- %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (3.6%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (3.6%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (3.6%)	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Jęczmień Palony	0.25 kg (8.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia 33%	5 g	Zacieranie	105 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	105 min