

# RiSclean

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **46**
- SRM **86.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (41%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (9%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (10.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Viking	1 kg (12.8%)	82 %	4
Ziarno	Carafa	0.8 kg (10.2%)	70 %	664
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (5.1%)	60 %	1000
Ziarno	Wiedeński 6-9 EBC Weyermann®	0.73 kg (9.3%)	79 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %