

# Risiek

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU ---
- SRM **65.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.9 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (7.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (4.9%)	68 %	1300
Ziarno	Briess - Caramel Munich Malt 60L	0.8 kg (7.8%)	77 %	90
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	mąka owsiana	0.7 kg (6.9%)	85 %	3

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	800 ml	Safale