

## RISki dla Elizki

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **70**
- SRM **66.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (36.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (29.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (7.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1.25 kg (9.2%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.55 kg (4%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.2%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Chocolate 1100 - 1250	0.7 kg (5.1%)	67 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (2.2%)	60 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (1.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Magnum	60 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	40 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	---