

# RISky Breakfast

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **75**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter            | 5 kg (62.5%)   | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt         | 1 kg (12.5%)   | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Oats, Flaked                      | 0.8 kg (10%)   | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Castle Malting - Chocolate 900EBC | 0.35 kg (4.4%) | 70 %       | 900  |
| Ziarno | Carafa III                        | 0.35 kg (4.4%) | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Carafa III Special                | 0.25 kg (3.1%) | 70 %       | 1300 |
| Ziarno | Fawcett - Red Crystal             | 0.25 kg (3.1%) | 70 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget     | 50 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Willamette | 25 g  | 30 min | 5 %        |
| Gotowanie | Willamette | 25 g  | 15 min | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kawa                      | 40 g  | Gotowanie         | 1 min  |
| Dodatek smakowy | Ziarna Kakaowca           | 40 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Czekolada Bittersweet     | 60 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Kawa                      | 40 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe w bourbonie | 20 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |