

## Słodki ris

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **54**
- SRM **63.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (60.5%)	81 %	4
Ziarno	diastatyczny	0.9 kg (5.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (0.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (6.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.575 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	pale cookie	1 kg (6.1%)	72 %	60
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (1.5%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (1.5%)	68 %	300
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (3%)	79 %	130
Ziarno	Carared	0.14 kg (0.8%)	75 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.155 kg (0.9%)	78 %	400
Ziarno	Caramel Aromatic	1 kg (6.1%)	75 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis