

# SŁODZIAK RISIK

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **67**
- SRM **60.5**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (13.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (9.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (7.2%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (6.7%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (2.7%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.7%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	600 ml	---