

## Stout wysłodziny po RIS-ie

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.55 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	9.7 %

### Notatki

- Wysłodziny 5,25 litrów 11,5 BLG (1.046). Rozwodnię do 8 BLG (1.032) - wyjdzie 7,55 litrów.  
5 cze 2018, 14:25