

# Torfowy RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **52**
- SRM **61.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadź używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3.5 kg (36.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wędzony torfem	4 kg (42.1%)	81 %	7
Ziarno	Carafa Special typ II	0.5 kg (5.3%)	70 %	1150
Ziarno	Chateau Biscuit	0.5 kg (5.3%)	79 %	50
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	1 kg (10.5%)	67 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	15 min	7 %

## Drożdże

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