

## W010 - RIS

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **84.9**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.48 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.48 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	(de) CHÂTEAU PALE ALE	5 kg	81 %	21
Ziarno	BEST Vienna (BESTMALZ)	4.5 kg	82.5 %	23
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg	80 %	4
Ziarno	(de) CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®	0.5 kg	77 %	666
Ziarno	(de) CHÂTEAU CHOCOLAT	0.5 kg	75 %	2402
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.5 kg	73.58 %	934
Ziarno	(de) CHÂTEAU ROASTED BARLEY	0.2 kg	65 %	3203

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Target	50 g	30 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	25 g	10 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Scottish Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs