

# Wheat Milkshake Chocolate RIS

- Gęstość **32 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **82.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (29.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (9.8%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2%)	68 %	1300
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (4.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	5 min