

## Wysłodki po RISie

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **28**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.04 kg (45.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.44 kg (19.1%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	0.19 kg (8.3%)	70 %	4
Ziarno	Carafa II Special	0.08 kg (3.5%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.06 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III Special	0.03 kg (1.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.03 kg (1.3%)	70 %	299
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (15.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	11 g	60 min	6.7 %