

## 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**
- Wyszadzaj 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 %      |