

## First RIS BIAB

- Gravity **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **84**
- SRM **62.8**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **18.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.2 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **29.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **75.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **7.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (59.8%)	79 %	6
Grain	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.2%)	85 %	3
Grain	Płatki żytnie	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	1 kg (10.9%)	85 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (6.5%)	79 %	16
Grain	Jęczmień palony	0.35 kg (3.8%)	55 %	985
Grain	Czekoladowy	0.35 kg (3.8%)	60 %	788
Grain	Carafa II	0.3 kg (3.3%)	70 %	812
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.2%)	70 %	1000
Grain	Barwiący	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Grain	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.1%)	70 %	299

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	80 g	60 min	11 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

us-05	Ale	Slant	350 ml	FERMENTIS
-------	-----	-------	--------	-----------

## Notes

- Zacieranie BIAB  
14 l 24 BLG. Warka 2019-12-02  
Fermentacja 17 C. Start po 5 h od zadania drożdży. Dobrze napowietrzona brzezka.  
21-12-2019 blg stoi na 7, w pon/wt zlanie na cichą do płatków dębowych w whisky 5 l i drugie 5 czyste.  
Zlanie na cichą do dam.  
25.12.2019 zlane na cichą 12 l.  
*Nov 25, 2019, 1:54 PM*