

MazuRIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **98**
- SRM **66.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (5.6%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II	1 kg (5.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	150 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chocoszoki	100 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	pryncypałki	235 g	Gotowanie	60 min