

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
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |