

# MazuRIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **92.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.1%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (7.1%)	74 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	80 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale 04	Ale	Suche	23 g	safale