

## Mocarz - RIS

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **51**
- SRM **45.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.75 kg (28.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (9.6%)	81 %	4
Ziarno	Cookie	0.38 kg (2.9%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.38 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (1.9%)	75 %	89
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (30.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.3%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	50 g	90 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade PL	56 g	90 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	700 ml	White Labs