

MoRIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **52**
- SRM **35.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.3 kg (25.8%)	79 %	22
Ziarno	viking cookie	0.5 kg (5.6%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.1%)	70 %	1000
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis