

RiS Mocarz

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **62**
- SRM **80.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (36.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (3.8%)	55 %	1150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	74 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (6.8%)	70 %	900
Ziarno	Castle Cafe Castle malting	0.5 kg (6.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	13.9 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---