

Piany Rusek

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **84**
- SRM **62.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.73 kg (8.1%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	1 kg (11.1%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.37 kg (4.1%)	50 %	1100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.2%)	60 %	3
Dodatek	Płatki żytnie	0.4 kg (4.4%)	60 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	8 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Saphir	40 g	30 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------