

Radziecki

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (53.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.6%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (5.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (4.3%)	70 %	690
Ziarno	Płatki pszenne	0.5 kg (5.3%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	70 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar