

Rosyjska ropa

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **85**
- SRM **53.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.7 kg (47.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (8.4%)	77 %	5
Ziarno	Kawowy Belgia	0.5 kg (4.2%)	77 %	250
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy Anglia	0.5 kg (4.2%)	72.7 %	1000
Ziarno	Palony Black Belgia	0.5 kg (4.2%)	73.5 %	1300
Ziarno	Wędzony buk Polska	1 kg (8.4%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny jasny Niemcy	1 kg (8.4%)	82 %	4.5
Ziarno	Crystal Castlemalting	0.5 kg (4.2%)	78 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne 3-45 EBC	0.5 kg (4.2%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	95 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Safale