

# Rosyjski Szpieg

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.8 kg (67.8%)	80 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (5.2%)	74 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (5.2%)	75 %	201
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.3%)	68 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (1.7%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.7%)	55 %	1333
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.9%)	60 %	1066
Cukier	Cukier	1 kg (8.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	30 min	7 %
Gotowanie	Progress	50 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	lunga	85 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale