

Rusek

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **51**
- SRM **41.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (36.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (43.9%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.5%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Barley, Flaked	0.35 kg (3.1%)	70 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (1.8%)	78 %	51
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.8%)	70 %	299
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.15 kg (1.3%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	2 min	3.5 %