

Rusek

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **69**
- SRM **60.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (22.1%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (7.4%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.7 kg (5.1%)	20 %	493
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.7 kg (5.1%)	74 %	296
Ziarno	Carafa III	0.7 kg (5.1%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	66 g	45 min	8.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Kazbek	100 g	10 min	5.7 %