

rusko smoła

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **58**
- SRM **74.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.4 kg (64.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.9 kg (9.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	600
Ziarno	żyto prażone	0.2 kg (2%)	70 %	1000
Ziarno	weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.6 kg (6.1%)	68 %	1050
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	tradition	5 g	60 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	636.36 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	20 dni