

# Rosyjska Ruletka

- Gravity **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **81**
- SRM **50.6**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **32.1 liter(s)**
- Total mash volume **42.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**

## Mash step by step

- Heat up **32.1 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Sparge using **11.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (33.1%)	79 %	6
Grain	Monachijski	2 kg (15.7%)	80 %	16
Grain	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (15.7%)	85 %	4
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (7.9%)	75 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.9%)	68 %	1200
Grain	Castle Cafe	0.5 kg (3.9%)	75.5 %	480
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	985
Sugar	Cukier trzcinowy nierafinowany	1 kg (7.9%)	--- %	---
Adjunct	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	--- %	3
Kleikowanie przez 30min				
Adjunct	Płatki jęczmienne	0.5 kg (3.9%)	--- %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	100 g	60 min	10 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

Aroma (end of boil)	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Slant	600 ml	Mangrove Jack's

## Notes

- I. Słody ciemne - wrzucić na 30min (20min + 10min mash out)
  - 1) Strzegom Czekoladowy ciemny
  - 2) Jęczmień palony
  - 3) Castle Cafe

II. Wysładzać do otrzymania brzezki o ekstrakcie 20-21blg  
Ekstrakt został podbity cukrem trzcinowym (1kg - ok 4blg)

III. Drożdże zadawać w temp 17-18st. C  
UWAGA!!! Gwałtowny wzrost temperatury brzezki po rozpoczęciu fermentacji

IV. Z wysłodzin zrobiono stouta: wyszło 20L brzezki 12blg  
*Apr 14, 2017, 6:45 PM*