

# 01. "Pierwsze Piwo z Kociołka Jagi" - Russian Imperial Stout

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **29**
- SRM **82.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (47.9%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (47.9%)	80 %	35
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	Epic	20 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- uwarzone 24-09-2015r.  
30 paź 2020, 02:10