

# 170 Russian Imperial Stout

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **51**
- SRM **45.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (38.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (29.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma® Weyermann	0.3 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® Typ II	0.1 kg (1%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy - Wayermann	0.4 kg (3.9%)	73 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---