

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 | --- |