

17° Russian Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **59**
- SRM **54.6**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (75.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (10.8%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.4%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	50 g	20 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis