

## #57 Russian Imperial Stout

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **57.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (17.2%)	60 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (8.6%)	80 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	viking malt red active	0.5 kg (4.3%)	79 %	35
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.7 kg (6%)	74 %	788
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (1.7%)	74 %	296
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	120 min	11 %
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile