

Oddech Rosji

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **66**
- SRM **56.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6.5 kg (75.1%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (2.9%)	75 %	160
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.25 kg (2.9%)	74 %	175
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (2.9%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (2.9%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.5%)	55 %	1150
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Wheat, Roasted	0.3 kg (3.5%)	54.3 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	30 g	80 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	70 g	10 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile