

## Pomyłony Rusek RIS

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **63**
- SRM **41.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.3%)	85 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (3.4%)	75.5 %	480
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (8.6%)	70 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Wolf	100 g	60 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	24 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki Dębowe macerowane mocno opiekane w JD	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe macerowane jance w Malibu	25 g	Fermentacja cicha	7 dni