

# PRIS Russian Imperial Stout

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **83**
- SRM **46.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	3.4 kg (72.6%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.25 kg (5.3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.28 kg (6%)	71 %	300
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.1%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (5.3%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	7 g	20 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	20 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	350 ml	Fermentum Mobile