

Project 30 Russian Imperial Stout

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **80**
- SRM **97.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (5.7%)	72 %	236
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.4 kg (5.7%)	74 %	158
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.4 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (5.7%)	60 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	50 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	36 g	Fermentis