

# RISakrator Russian Imperial Stout BA

- Gęstość **34.5 BLG**
- ABV **18 %**
- IBU **70**
- SRM **95.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (35.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (35.6%)	80 %	35
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (3.1%)	68 %	1202
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (5.2%)	100 %	0
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.8%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	21 dni