

# Rosyjska Ruletka

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **45.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.6 kg (58.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	4.3 kg (29.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Crystal II	0.2 kg (1.4%)	71 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	5 min	4.5 %