

# Rusek

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **46**
- SRM **66**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.2 kg (79.6%)	78 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.07 kg (1.7%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.5%)	35 %	1100
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.45 kg (11.2%)	35 %	1300
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (5%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	45 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale