

# rusek

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **68.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	7.7 kg (83.2%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Specjal B Malt	0.45 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (2.7%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	34 g	30 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar