

Ruska Baba

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU **108**
- SRM **64.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.45 kg (6.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Brown (kawa) | 0.3 kg (4.3%) | 70 % | 175 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.3 kg (4.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Cararye | 0.3 kg (4.3%) | 70 % | 120 |
| Płynny ekstrakt | Melasa Karobowa | 0.3 kg (4.3%) | 100 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 90 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 90 g | 30 min | 2.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Śliwki Suszone | 50 g | Gotowanie | 60 min |