

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