

Ruski Lichtus

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **83**
- SRM **43.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (31.9%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.77 kg (9.4%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.24 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.24 kg (2.9%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.31 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.24 kg (2.9%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.3%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (24.5%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (6.1%)	80.5 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale