

Ruski Zabór

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **38.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (25%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (37.5%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich typ I	0.4 kg (5%)	74 %	90
Ziarno	Carawheat (R)	0.4 kg (5%)	68 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis