

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 |