

# Ruski

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **218**
- SRM **38.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (55%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4 kg (36.7%)	80 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (2.8%)	20 %	650
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (2.8%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	150 g	100 min	13.4 %
Gotowanie	Warrior	90 g	40 min	13.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe Heavy Toast	50 g	Fermentacja cicha	50 dni
-----------------	------------------------------	------	-------------------	--------