

Rusko smoła - wyndzok edyszyn

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **71**
- SRM **62.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **140 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony bukiem weyermann	5 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11.4%)	80 %	5
Ziarno	caramel sweet viking malt	0.2 kg (2.3%)	75 %	64
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.84 kg (9.6%)	68 %	601
Ziarno	weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.4 kg (4.6%)	68 %	1050
Ziarno	Jęczmień palony	0.31 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	kawowy 480-520	0.5 kg (5.7%)	--- %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	720 ml	---