

Russian coke

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **52**
- SRM **67.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (28%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	120 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	170 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe moczone w miodzie pitnym	20 g	Fermentacja cicha	30 dni