

# RUSSIAN IMPERIAL STAUT

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **52**
- SRM **46.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **233 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **233 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **250.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **306 L**
- Całkowita objętość zacieru **396 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	30 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	35 kg (38.9%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	6 kg (6.7%)	85 %	8
Ziarno	Karmel 120	4 kg (4.4%)	80 %	120
Ziarno	Karmel 400	5 kg (5.6%)	80 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	2.5 kg (2.8%)	60 %	900
Ziarno	Barwiący	2.5 kg (2.8%)	60 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	1200 g	60 min	6.5 %
Whirlpool	Hersbrucker	1500 g	1 min	3 %