

Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (45.8%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	1 kg (6.5%)	63 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4.5 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Blackprinz Malt	0.8 kg (5.2%)	78 %	985
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	1 kg (6.5%)	60 %	827
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	50 g	35 min	11 %
Gotowanie	Challenger	40 g	25 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP037 - Yorkshire Square Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki whisky	100 g	Fermentacja cicha	14 dni