

Russian Imperial Stout #2

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **53**
- SRM **58.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (46%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (23%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.3%)	77 %	97
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	90 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile