

Russian Imperial Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **59**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (12.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile