

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **67**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.75 kg (45.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2.63 kg (32.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.37 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	CARAMUNICH TYP II	0.37 kg (4.5%)	79 %	110
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.15 kg (1.8%)	70 %	4
Ziarno	Carafa	0.15 kg (1.8%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	safale