

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **117**
- SRM **77**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.25 kg (3.9%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.1%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	60 g	80 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04 - gęstwa	Ale	Suche	165 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	75 g	Gotowanie	0 min