

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 |