

russessek

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **90**
- SRM **38.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (23.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (46.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (2.8%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	czekoladowy żytni weyermann	0.3 kg (2.8%)	--- %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.3%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.1 %