

Silny Rusek

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **51**
- SRM **53.3**

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 brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (64.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile