

Stukov

- Gęstość **49.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **112**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Pilzneński	5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	2.5 kg (23.8%)	74 %	3
Ziarno	Carafa III	1 kg (9.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	1 kg (9.5%)	72 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale