

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **67**
- SRM **56.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	5.5 kg (65.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ II	1 kg (11.9%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (11.9%)	70 %	160
Ziarno	Orkiszowy Czekoladowy	0.5 kg (6%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	62 g	60 min	13.2 %

Notatki

- 16.05.19
20 maj 2019, 00:07