

***** ***

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **80**
- SRM **40.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony torfem	3 kg (46.9%)	81 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (7.8%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	100 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis