

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **66**
- SRM **44.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **52.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (12.3%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (12.3%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (8.6%)	72 %	180
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.9%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	4 g	Gotowanie	60 min