

koris

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **45**
- SRM **41.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (3.6%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (3.6%)	70 %	690
Dodatek	glukoza	1 kg (7.1%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanoot	60 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	13 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale