

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **163**
- SRM **56.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	4 kg (53%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Monachijski Typ II	1 kg (13.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.3%)	68 %	1202
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Viking Malt Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.5 kg (6.6%)	85 %	8
Ziarno	Castle Malting Caffee Light	0.25 kg (3.3%)	77 %	250
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.25 kg (3.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.3%)	78 %	4

Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.1 kg (1.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.15 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Viking Malt Barwiący 1300	0.05 kg (0.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	70 min	14 %
Gotowanie	Chinook	60 g	70 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	40 min	4.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	45 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's