

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **30**
- SRM **50.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6.8 kg (50.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.3 kg (17%)	85 %	5
Ziarno	Chit Malt	2.3 kg (17%)	50 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.34 kg (2.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.453 kg (3.3%)	55 %	591
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.226 kg (1.7%)	71 %	600
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.113 kg (0.8%)	72 %	236
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.226 kg (1.7%)	74 %	118
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.317 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.226 kg (1.7%)	68 %	1300
Ziarno	Munich Malt	0.226 kg (1.7%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Styrian Golding	10 g	90 min	3.6 %
Brzeczka przednia	Styrian Golding	5 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	10000 ml	White Labs