

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **75**
- SRM **39.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (3.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (3.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (3.9%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.6 kg (4.7%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	90 g	50 min	12.6 %