

Ris

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU ---
- SRM **43.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wędzony torfem | 3.5 kg (26.1%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (29.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (7.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (7.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.6 kg (4.5%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.6 kg (4.5%) | 5 % | 788 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (7.5%) | 60 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (12.7%) | 80 % | 45 |