

- Gęstość **24.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (51.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (12.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (12.9%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile