

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU ---
- SRM **115.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (17.1%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.5%)	68 %	1200
Ziarno	czekoladowy żytni weyermann	2 kg (17.1%)	--- %	800
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.3%)	70 %	690
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	1 kg (8.5%)	--- %	900
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (1.7%)	75.5 %	480