

Sto lat, sto lat!

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **59**
- SRM **36.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.23 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %

Notatki

- Kopia Speedway Stout z <http://chris.norricks.com/norrickenbier/23.html>
5 cze 2018, 01:27