

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **55**
- SRM **47.4**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **180 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting company of irloland - Irish Ale Malt	7.5 kg (75.5%)	80.5 %	7
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type II	0.593 kg (6%)	75 %	120
Ziarno	Black Barley (Roast Barley) crushed	0.1 kg (1%)	50 %	1300
Ziarno	Crisp - Wheat Malt (EBC 2.5-4.5)	0.47 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.2 kg (2%)	78 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.48 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - chocolate malt	0.25 kg (2.5%)	50 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.347 kg (3.5%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	18.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	10 min