

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **2**
- SRM **45.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	bestmalz - rye	0.33 kg (4.5%)	80 %	6
Ziarno	Malting company of irlandia - Irish Ale Malt	6 kg (81.3%)	85 %	25
Ziarno	Crisp - Wheat Malt (EBC 2.5-4.5)	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	1150
Ziarno	Black Barley (Roast Barley) crushed	0.25 kg (3.4%)	50 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min