

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **57**
- SRM **75.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris otter	5.5 kg (65.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.05 kg (12.4%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (4.7%)	70 %	160
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.7%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.9%)	55 %	1450
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.31 kg (3.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II Special	0.29 kg (3.4%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	12.4 %

Notatki

- 2.05.19
płatki dębowe średnio opierkane 60g - tydzień ~bouebon 250ml
ziarno kakaowca 190g - doba ~bourbon 250ml
Elizbateth miriam, burundi sehe 20g+20g w 400ml - rozlew
butelkowanie
24.06.19
14 maj 2019, 19:06