

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **60**
- SRM **69.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **200 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (65.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.415 kg (5.4%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.53 kg (6.9%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (10.5%) | 71 % | 3 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.4 kg (5.2%) | 70 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 57 g | 75 min | 11 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 5 min | 4.7 % |