

- 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 %