

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **57**
- SRM **59.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.36 kg (5.3%)	55 %	1400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.35 kg (5.2%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.7%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %