

Aedra

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **39.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (34.2%)	79 %	6
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.9 kg (33.3%)	80 %	4
Cukier	Muscovado	1 kg (8.5%)	92 %	50
Ziarno	Dark Crystal	1 kg (8.5%)	71 %	300
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	20 min	15.6 %
Gotowanie	Vic Secret	75 g	5 min	15.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	75 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Suszona skórka pomarańczowy	100 g	Gotowanie	10 min