

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 |