

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **42.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (5.1%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (5.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale