

Bies

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **79**
- SRM **44.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (8.3%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Caramel sweet	0.5 kg (4.2%)	50 %	60
Ziarno	Caramel Aromatic	0.5 kg (4.2%)	50 %	180
Cukier	Moscavado	0.5 kg (4.2%)	90 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Żytni czekoladowy	0.5 kg (4.2%)	65 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Puławski	50 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile