

black snipe

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **76.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (33.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich II	0.3 kg (5.8%)	74 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.9%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień palony	0.21 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.21 kg (4.1%)	60 %	1200
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.11 kg (2.1%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	43 g	60 min	13.2 %