

Braźot

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **22**
- SRM **37.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | viking malt colorado pale malt | 0.75 kg (17.6%) | 79 % | 12 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.75 kg (17.6%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (5.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I special | 0.25 kg (5.9%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Carafa II special | 0.1 kg (2.4%) | 70 % | 812 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (11.8%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (2.4%) | 73 % | 1001 |
| Płynny ekstrakt | Honey | 1.5 kg (35.3%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 12.5 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 15 g | 10 min | 4.5 % |