

Ciemne

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **80**
- SRM **57.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | słód diastyczny | 1 kg (7.4%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (37%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (7.4%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (3.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 1 kg (7.4%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | żytni czekoladowy | 0.4 kg (3%) | 65 % | 600 |
| Ziarno | słód wędzony wisnią | 1 kg (7.4%) | 81 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (14.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 1.6 kg (11.9%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 100 g | 90 min | 9.5 % |
| Gotowanie | lunga | 50 g | 20 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 50 g | 8 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S-04 | Ale | Suche | 24 g | --- |