

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**
- Wyszadzaj 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	---