

## COS

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **50**
- SRM **37.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (17%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.1%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.5%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.1%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (4.6%)	73 %	887
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (3.9%)	79 %	130
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	50 min	15.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's