

## Daedra

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **76.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	6 kg (33.5%)	80 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4 kg (22.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.5 kg (8.4%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (5.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (5.6%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (2.8%)	85 %	4
Ziarno	Roasted Barley	1 kg (5.6%)	55 %	1000
Cukier	Muscovado	0.2 kg (1.1%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (9.5%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	125 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	15 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	5 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Bourbon	200 g	Fermentacja cicha	7 dni