

dark bloa

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **71.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.3%)	79 %	10
Ziarno	Cara cristal	0.4 kg (8.1%)	78 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.1%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.13 kg (2.6%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	38 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %