

Grabarz

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **105**
- SRM **43.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (56.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.4%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %