

Green pris

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU ---
- SRM **27.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.4%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (40.3%)	80 %	3
Ziarno	Peat Smoked Malt	3 kg (40.3%)	74 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2%)	79 %	45