

## Kola

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **50.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.2%)	70 %	690
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.2%)	73 %	80
Ziarno	viking malt karmelowy	0.5 kg (4.2%)	--- %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.2%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	65 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar