

Kos

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **33**
- SRM **40.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	2 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (22.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1.5 kg (16.7%)	75 %	65
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3
Dodatek	Suszona śliwka	1 kg (11.1%)	38 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile