

Łapa stal

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **38**
- SRM **29.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (52.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Peat Smoked Malt | 0.85 kg (14.8%) | 74 % | 6 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (8.7%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 0.4 kg (7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (4.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 0.33 kg (5.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 16 g | 70 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Tettnang | 20 g | 13 min | 4 % |
| Gotowanie | Challenger | 16 g | 13 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |