

LAS MACHINAS

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **56**
- SRM **43**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (74.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 1 kg (12.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (3.7%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (3.7%) | 70 % | 837 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 60 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 40 g | 20 min | 7 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| LalBrew Nottingham | Ale | Suche | 11 g | --- |