

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	---