

## Miles

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **50**
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (42.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5.6%)	73 %	887
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.8%)	74 %	900
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.8%)	73 %	120
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7%)	76.1 %	0
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.1%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.8%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	11.5 %