

Negromanta

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **79**
- SRM **67.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.8%)	70 %	1400
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Black Barley	0.5 kg (4.8%)	55 %	1350
Cukier	Brown Sugar, Dark	1 kg (9.5%)	100 %	99
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	70 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Bramling	30 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Super Galena	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.6 %