

Noc i śmierć

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **12**
- SRM **57.5**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (10.6%)	100 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (47.9%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (8.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (8.5%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (10.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki dębowe macerowane w bourbonie	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca macerowane w bourbonie	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Czekolada gorzka macerowana w bourbonie	150 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	---	-------	-------------------	-------