

## pastry

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **57**
- SRM **55.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.3 kg (55.1%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	0.7 kg (9%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (3.2%)	72 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.4%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.4%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	65 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis