

Pedorysio

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **44**
- SRM **78.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5.25 kg (54.4%) | 81 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (17.6%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.6 kg (6.2%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (6.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.6 kg (6.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (3.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.3 kg (3.1%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.3 kg (3.1%) | 75.5 % | 480 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 60 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Gęstwa | 600 ml | Wyeast Labs |