

Port

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **64**
- SRM **43.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (57.3%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (20.4%)	80 %	7
Cukier	Cukier	0 kg	100 %	1
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (7%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (6.4%)	68 %	300
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.7 kg (8.9%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	11.8 %