

r1

- Gęstość **35.3 BLG**
- ABV **18.7 %**
- IBU **59**
- SRM **73**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (47.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.1%)	68 %	1202
Ziarno	castlemalting czekoladowy 500	0.5 kg (5.3%)	75.5 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Target	30 g	40 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	40 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	tonka	12 g	Fermentacja cicha	2 dni