

Ris 0

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **86**
- SRM **94.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (6.7%)	68 %	1202
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (6.7%)	60 %	788
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.7%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (6.7%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---