

&RIS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **103**
- SRM **40.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (69.9%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.3 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (7%)	55 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar