

Ris

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **116**
- SRM **66.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (37%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny | 2 kg (14.8%) | 82 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (7.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (7.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 1 kg (7.4%) | 73 % | 1000 |
| Ziarno | Extra black | 0.5 kg (3.7%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Kawowy | 1 kg (7.4%) | 76 % | 500 |
| Ziarno | Special X | 1 kg (7.4%) | 75 % | 350 |
| Ziarno | Karmelowy | 1 kg (7.4%) | 68 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 150 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Vanilia | 6 g | Fermentacja cicha | 4 dni |