

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