

ris

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **72**
- SRM **42**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **73.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **102.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	22 kg (75.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (0.9%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (0.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (0.9%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (1.7%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (1.7%)	81 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4 kg (13.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	200 g	75 min	11 %
Gotowanie	Challenger	100 g	15 min	7 %
Gotowanie	lunga	100 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale