

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 |