

ris

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **99**
- SRM **66.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	ireks pale ale	7 kg (53.4%)	80 %	5
Ziarno	monachijski globalmalt	3 kg (22.9%)	80 %	14
Ziarno	pszeniczny mep	1 kg (7.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	czekoladowy Pszeniczny	0.1 kg (0.8%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.32 kg (2.4%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (3.8%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (2.3%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	65 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	35 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	500 ml	---