

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU ---
- SRM **52.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9 kg (51.2%) | 77 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.62 kg (3.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.85 kg (10.5%) | 77 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 1 kg (5.7%) | 77 % | 53 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 1 kg (5.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Caraaroma | 1 kg (5.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (1.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (2.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (2.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.4 kg (2.3%) | 50 % | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (4.6%) | 40 % | 3 |
| Ziarno | płatki jęczmiene | 0.6 kg (3.4%) | 40 % | --- |