

- 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 %	---