

ris

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **62**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %