

ris

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **69**
- SRM **58.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (74.3%)	81 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.5%)	79 %	45
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (10.9%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.056 kg (1.2%)	70 %	1034
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.044 kg (1%)	74 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.074 kg (1.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile