

Ris

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **59**
- SRM **47.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.6%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Black Malt	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.5 kg (3.6%)	73 %	256
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (3.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7 %