

Ris

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **61**
- SRM **30.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.9%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (18.5%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann pszeniczny wędzony dębem	1 kg (10.9%)	80 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	100 g	30 min	6 %