

ris

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **82**
- SRM **34.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (41%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (41%) | 81 % | 26 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (12%) | --- % | --- |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 14 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |