

Ris z kakao

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **60**
- SRM **55.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.4 kg (4%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Pale Cookie	0.4 kg (4%)	72 %	25
Ziarno	Caramel Sweet	0.4 kg (4%)	75 %	65
Ziarno	Żytni	4 kg (40%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	90 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao	200 g	Fermentacja cicha	1 dni