

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **85**
- SRM **45.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.4%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (16.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	87 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	60 dni