

risiek

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **55**
- SRM **51.1**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (24.1%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	5 kg (54.9%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.5%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	0.33 kg (3.6%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.33 kg (3.6%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (2.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	90 g	60 min	7 %