

## Rlisis

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **47**
- SRM **51.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (38.2%)	83 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (15.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Extra black	0.2 kg (1.5%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	60 min	15.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis