

riss

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **59**
- SRM **64.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (3.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (21.4%)	90 %	621
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	10 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	50 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis