

riss

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **46**
- SRM **63.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 1 kg (12.5%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II special | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 1150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.3%) | 55 % | 1400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 45 g | 60 min | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |