

rrr

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **89**
- SRM **50.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (17.3%)	79 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (9.6%)	61 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (11.5%)	75 %	3
Ziarno	Słód wędzony torfem	1 kg (9.6%)	80 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1300
Ziarno	specjal w	0.2 kg (1.9%)	70 %	300
Ziarno	karmelowy300	0.2 kg (1.9%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	junga	30 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	junga	30 g	30 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.29 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki hennessy	20 g	Fermentacja cicha	30 dni
-----------------	-----------------	------	-------------------	--------