

Runar

- Gęstość **37.5 BLG**
- ABV **20.4 %**
- IBU **30**
- SRM **171.1**
- 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 **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	2 kg (12.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (6.5%)	55 %	1300
Ziarno	Black (Patent) Malt	2 kg (12.9%)	55 %	1700
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (3.2%)	74 %	250
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Briess LME - Golden Light	2 kg (12.9%)	78 %	8
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	4 kg (25.8%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	15 g	Fermentacja cicha	14 dni