

Snickers

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **59**
- SRM **62.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (6.6%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.4%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.55 kg (4.8%)	60 %	827
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.65 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (4.4%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (1.3%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (13.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	78 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis