

sockey nerka

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **54**
- SRM **66.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Munich Malt | 1.38 kg (21.6%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | diastatyczny | 1.88 kg (29.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.33 kg (20.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.32 kg (5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.52 kg (8.1%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate | 0.3 kg (4.7%) | 71 % | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (4.7%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Carafa III spec | 0.18 kg (2.8%) | 70 % | 1434 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.19 kg (3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 42 g | 60 min | 11 % |