

TBD

- Gęstość **36.7 BLG**
- ABV **19.8 %**
- IBU **90**
- SRM **92**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (28.1%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy żytni	3.6 kg (59.5%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.3%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe moczone w whisky	20 g	Fermentacja cicha	21 dni