

Trofowisko

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **39**
- SRM **71.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (35.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Peat Smoked Malt | 5 kg (35.8%) | 74 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (7.2%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Wyeremann - Carafa Specjal III | 0.25 kg (1.8%) | 70 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (1.8%) | 1 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (1.8%) | 1 % | 1001 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (3.6%) | 78.3 % | 2 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (12.2%) | 80 % | 700 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 50 g | 40 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |
| gestwa po słabszej warce. | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe wanilia | 25 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Dodatek smakowy | kostki dębowe Peated whisky | 25 g | Fermentacja cicha | 30 dni |