

Układanie receptury

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **51**
- SRM **47.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (10%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4%)	70 %	1000
Cukier	Cukier	0.2 kg (4%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %