

wędzony potwór

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU ---
- SRM **66.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | wędzony bukiem weyermann | 4 kg (27.2%) | --- % | 6 |
| Ziarno | czekoladowy żytni weyermann | 0.5 kg (3.4%) | --- % | 800 |
| Ziarno | Fawcett - Pszemiczny Czekoladowy | 0.5 kg (3.4%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (0.7%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (3.4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.5 kg (17%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (34%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (6.8%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (2%) | 68 % | 1300 |