

Zaćmienie - RIS z tonką/kawą/płatkami dębowymi/wanilią

- Gęstość **45.8 BLG**
- ABV **27.9 %**
- IBU **33**
- SRM **94.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **84.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (23.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	5 kg (23.6%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (23.6%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (9.4%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Black (Patent) Malt	1 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe whisky - macerowane w whisky	100 g	Fermentacja cicha	90 dni

Inne	Wanilia burbońska	2 g	Fermentacja cicha	90 dni
Przyprawa	tonka	2 g	Fermentacja cicha	90 dni