

## #25 imperial whisky stout

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **83.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4 kg (64.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.1%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.1%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis