

Imperial Stout

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **44.9**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (30.9%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (43.2%)	80 %	8
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.5 kg (6.2%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (6.2%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.5%)	68 %	1600
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale