

Polish Imperial Stout 2

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (35.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.5 kg (8.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (2.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (5.9%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	40 min	10 %
Gotowanie	lunga	50 g	40 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Gęstwa	700 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Inne	Płatki Wiśniowe	100 g	Fermentacja cicha	28 dni
------	-----------------	-------	-------------------	--------