

This is the Imp

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **48**
- SRM **42.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.45 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.75 kg (11.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	12.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale