

# Wędzony Imperialny Stout

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **47**
- SRM **46.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Bestmalz	3 kg (35.7%)	80 %	15
Ziarno	Wiedeński weyermann	2.5 kg (29.8%)	80 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (8.3%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	80 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	25 g	---