

#1 Imperial Pastry Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **68**
- SRM **64.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (51.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (7.4%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.8 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (3.7%)	75 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (5.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann Specjal W	1.5 kg (11%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %