

#25 imperial whisky stout

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **83.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 4 kg (64.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (8.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.5 kg (8.1%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (16.1%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 90 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 15 g | Fermentis |