

## BPG - X-mas Imperial Stout

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **93**
- SRM **57.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (61.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (6.2%)	74 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.2%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (6.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (3.7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.2 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (1.2%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	1 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	1 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cynamon	6 g	Gotowanie	15 min
2 laski				
Dodatek smakowy	Goździki	20 g	Gotowanie	15 min