

## Imp Stout

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **39.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (43.5%)	80 %	16
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (8.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (8.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.3%)	73 %	887
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (17.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (8.7%)	80 %	6