

Imp stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **81**
- SRM **72.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (52.5%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (10.5%)	80 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	1.5 kg (9.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (6.2%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	1 kg (6.2%)	70 %	812
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (3.1%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cluster	100 g	15 min	7.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis