

# Imperial Coffee Stout 22,5

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **36**
- SRM **35.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	golden ale	3 kg (33.3%)	75 %	14
Ziarno	caramel aromatic	0.5 kg (5.6%)	75 %	170
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.6%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %

## Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 4kg  
Słód golden ale VIKING MALT 3kg  
caramel aromatic VIKING MALT 0,5kg  
Słód czekoladowy ciemny VIKING MALT 0,3kg  
Laktoza 0,5kg

Chmiel Chinook 30g  
Amarillo 20g  
13 wrz 2018, 19:00