

Imperial Stout

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **44.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (30.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 3.5 kg (43.2%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Karmel Pils Steinbach | 0.5 kg (6.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Pszenciczny Strzegom | 0.5 kg (6.2%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.5%) | 68 % | 1600 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.2 kg (2.5%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (6.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (2.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 5 g | Safale |
| Safale S-04 | Ale | Suche | 5 g | Safale |