

# Imperial Stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **84**
- SRM **40.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (9%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (25.4%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	puławski	100 g	60 min	8.6 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	tonka	10 g	Fermentacja cicha	60 dni