

## Imperial stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **41**
- SRM **36.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking malt	5 kg (68.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytmi Viking Malt	1 kg (13.7%)	81 %	7
Ziarno	Jęczmień prażony Viking malt	0.82 kg (11.2%)	70 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer tradition DE	70 g	45 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos USA	30 g	15 min	9.2 %
Na zimno	Centennial USA	30 g	3 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile