

# Imperial Stout

- Gęstość **32.5 BLG**
- ABV **16.5 %**
- IBU **43**
- SRM **58.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (4.5%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (9.1%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	ireks czekoladow	1 kg (9.1%)	76 %	900
Cukier	cukier trzcinowy	1 kg (9.1%)	--- %	---
Cukier	cukier brązowy	0.5 kg (4.5%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	85 %	3
Cukier	laktoza	1 kg (9.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	2000 ml	White Labs

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	2000 g	Fermentacja cicha	15 dni