

# 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      |