

## Imperial stout

---

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU ---
- SRM **34.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.6 kg (62.4%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.1%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	0.63 kg (6%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.38 kg (3.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.38 kg (3.6%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.88 kg (8.3%)	76.1 %	0