

Imperial Stout

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **85**
- SRM **73.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (16.7%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.4 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.4 kg (6.7%)	74 %	118
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (6.7%)	70 %	812
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.4 kg (6.7%)	70 %	1084
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Tradition	90 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs