

Imperial Sweet Stout Chocolate

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **36**
- SRM **52.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	3 kg (70.2%)	79 %	7
Ziarno	Słód Żytni	0.5 kg (11.7%)	81 %	9
Ziarno	Słód Czekoladowy Jasny - 1kg - Viking Malt	0.25 kg (5.8%)	72 %	400
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.1 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Karmelowy 600 - 1kg - Viking Malt	0.2 kg (4.7%)	70 %	600
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.125 kg (2.9%)	65 %	1400
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.1 kg (2.3%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno Kakaowca Prażenie + Jim Beam	200 g	Fermentacja cicha	14 dni