

Imperial sweet stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **64**
- SRM **49.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (10.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.5%)	70 %	664
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (10.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	40 min	13 %
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.2 g	Fermentis