

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 |