Imperiał

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **54**
- SRM **37.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg *(25.1%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg *(25.1%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg *(10%)*	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg *(10%)*	79 %	10
Ziarno	wędzony torfem	0.45 kg *(4.5%)*	78 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg *(5%)*	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg *(2%)*	75 %	59
Ziarno	Coffee Malt	0.2 kg *(2%)*	74 %	296
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg *(4.2%)*	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg *(2%)*	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg *(6%)*	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg *(4%)*	80 %	4
Cukier	sacha	0 kg	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	4.4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.