

## imperialna kawa

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **45.9**
- Styl **Russian Imperial 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 **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	golden	3 kg (26.4%)	--- %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (8.8%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (1.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (8.8%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (0.4%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.9%)	68 %	1300
Ziarno	pszeniczny ciemny	1 kg (8.8%)	--- %	20