

# Imperialna Pasterka

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **54.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.55 kg (6%)	74 %	175
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.55 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.11 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Cararye	0.55 kg (6%)	74 %	175
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (6.6%)	75 %	30
Ziarno	Caramel Aromatic	0.6 kg (6.6%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	60 g	60 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	160 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni