

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 |