

# Imperialny Sweet Stout

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **37**
- SRM **34.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (80.5%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (5.7%)	74 %	79
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.7%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %