

# Imperialny

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	7 kg (77.8%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (6.7%)	69 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.35 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (4.4%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	24 g	Safale