

# IMPERIALUS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **43**
- SRM **49.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.5%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.5%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.4%)	60 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale