

# 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       |