

## PB Imperial Stout

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **89**
- SRM **56.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	8 kg (80%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (5%)	20 %	493
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (2.5%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (1.5%)	73 %	887
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (1%)	75 %	59
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Flyer	50 g	15 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	PB2 Chocolate	450 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna Kakaowca	50 g	Gotowanie	15 min