

# Peanut Butter Rye Milk Imperial stout

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **48**
- SRM **42.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (16.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (22%)	85 %	8
Ziarno	Special W	1 kg (11%)	72 %	79
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.7%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	40 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Masło orzechowe w proszku	50 g	Gotowanie	0 min