

Peated Imperial Stout

- Gęstość **32.3 BLG**
- ABV **16.4 %**
- IBU ---
- SRM **55.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (9.8%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (9.8%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (11.8%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	10.5 g	---