

## Polish imperial stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **119**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (63.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.4%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7%)	77 %	97
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (7%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.3 kg (4.2%)	55 %	591

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	100 g	60 min	5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	1000 ml	Danstar