

## Polish Imperial Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.53 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.42 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (11.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.38 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	20 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 NEW WORLD STRONG ALE	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- dobel-dobel

8 lut 2016, 21:57

- gęstwa po gryczanym porterze 14,7 blg

8 lut 2016, 21:57