

# POLSKI STOUT IMPERIALNY

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **49**
- SRM **32.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.5%)	70 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	2
Ziarno	Caraamber	1 kg (18.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (9.1%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	25 min	7 %
Na zimno	Książęcy	15 g	10 dni	7 %
Na zimno	Marynka	30 g	10 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie z nalewki	300 g	Fermentacja cicha	10 dni