

Stout imperial

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU ---
- SRM **50.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (34.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (14.6%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.55 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1 kg (7.3%)	81 %	7
Ziarno	enzymatyczny	0.08 kg (0.6%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (0.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (7.3%)	80 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.26 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom jęczmień prażony	0.087 kg (0.6%)	70 %	1000
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.3%)	60 %	3