

Żytni Imperialny Stout 18blg

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **57**
- SRM **41.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	2 kg (23.5%)	63 %	10
Ziarno	Fawcett - czekoladowy 1200	0.5 kg (5.9%)	71 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (5.9%)	20 %	493
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---