

# Imperial

- Gravity **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **54**
- SRM **37.5**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **19.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (25.1%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (25.1%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	79 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10
Grain	wędzony torfem	0.45 kg (4.5%)	78 %	5
Grain	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5%)	75 %	30
Grain	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2%)	75 %	59
Grain	Coffee Malt	0.2 kg (2%)	74 %	296
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (4.2%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (6%)	85 %	3
Grain	płatki jęczmienne	0.4 kg (4%)	80 %	4
Sugar	sacha	0 kg	100 %	1

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Boil	Sybilla	40 g	60 min	6.5 %
Aroma (end of boil)	Perle	20 g	10 min	4.4 %