

## Cieńkusz z #4 RiSa z chili i syropem malinowym

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **75.4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ                        | Nazwa                           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|----------------------------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt            | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.8 kg (100%) | 90 %       | 621 |
| wysłodziny po warce #4 RiS |                                 |               |            |     |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g  | 60 min | 11.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fermentis Safale T-58 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ                                                                                                                                                 | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa                                                                                                                                           | płatki chili   | 5 g   | Gotowanie         | 60 min |
| mała pełna łyżeczka                                                                                                                                 |                |       |                   |        |
| Dodatek smakowy                                                                                                                                     | syrop śliwkowy | 750 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| dobry syrop z suszonych sliwek z wodą do 14BLG                                                                                                      |                |       |                   |        |
| Dodatek smakowy                                                                                                                                     | słodzik        | 1 g   | Butelkowanie      | ---    |
| jedna tabletką słodzika lidl na butelkę, nie jest słodki, bardziej w celu skontrowania tanin z wysładzania; śliwki zniknęły ale jest fajne chili :) |                |       |                   |        |