

Śliwka Imperial Stout #1

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **57.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	5.5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	czekoladowy jasny Viking Malt	0.5 kg (4.7%)	1 %	400
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.5 kg (4.7%)	65 %	600
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.25 kg (2.4%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.25 kg (2.4%)	1 %	1200
Ziarno	pszenica prażona Viking Malt	0.25 kg (2.4%)	1 %	1200
Ziarno	żytni karmelowy Viking Malt	0.25 kg (2.4%)	75 %	200
Ziarno	pszeniczny karmelowy Viking Malt	0.25 kg (2.4%)	70 %	100
Płynny ekstrakt	jasny Bruntal	1.7 kg (16.1%)	75 %	25
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.6 kg (5.7%)	50 %	1

Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (4.7%)	75 %	45
--------	---------------------	---------------	------	----

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	śliwka wędzona	500 g	Gotowanie	20 min
Inne	śliwka wędzona	500 g	Fermentacja cicha	14 dni