

## Sockeye salmon 30+

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **97**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny  | 1.7 kg (28.1%) | 80 %       | ---  |
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński          | 1.2 kg (19.8%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno          | Płatki owsiane              | 1 kg (16.5%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno          | Monachijski                 | 1 kg (16.5%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno          | Fawcett - Dark Crystal      | 0.5 kg (8.3%)  | 71 %       | 300  |
| Ziarno          | Słód Palony Black           | 0.25 kg (4.1%) | 55 %       | 1300 |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.1%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno          | Briess - Chocolate Malt     | 0.15 kg (2.5%) | 60 %       | 690  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 60 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g  | 10 min | 13.2 %     |