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 tabletka słodzika lidl na butelkę, nie jest słodki, bardziej w celu skontrowania tanin z wysładzania; śliwki zniknęły ale jest fajne chili :)				

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.