

## Czarne wędzone ze śliwką

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **24.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (11%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.35 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.7 kg (15.4%)	82 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (54.9%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Śliwka suszona	0.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	----------------	-------	-------------------	-------