

Mleczna Śliwka

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **46.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.85 kg (19.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (27.4%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.17 kg (3.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.175 kg (4%)	70 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.17 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.142 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.174 kg (4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (11.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.6 %

Gotowanie	Saphir	17 g	60 min	2.6 %
Gotowanie	Saphir	10 g	15 min	2.6 %
Gotowanie	Saphir	10 g	10 min	2.6 %
Gotowanie	Saphir	10 g	5 min	2.6 %
Gotowanie	Saphir	10 g	0 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safeale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki suszone	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny suszona	37 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Fermentacja cicha	7 dni