

Plum madness

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **66**
- SRM **53.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (19.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (19.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.2 kg (11.8%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.5 kg (4.9%)	73 %	256
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.8 kg (17.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	30 min	13.5 %

Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US -05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale