

## 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**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| US -05       | Ale        | Gęstwa       | 200 ml       | Safale              |