

# Plum RIS

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **54**
- SRM **36.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (6.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (41.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.8 kg (37.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ziemniaczane	0.2 kg (4.2%)	50 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	22 g	90 min	15.5 %

## Drożdże

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

Safale US-05 STARTER	Ale	Gęstwa	800 ml	Fermentis
-------------------------	-----	--------	--------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoamylaza biowin	1 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe średniopalone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	erytrytol	200 g	Butelkowanie	14 min

### Notatki

- + 1 BLG od śliwek  
9 lis 2022, 14:40