

# RIS z wędzoną śliwką

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **71**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (35.8%)	79 %	6
Ziarno	Golden Ale	2 kg (28.6%)	80 %	9
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (11.4%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (7.2%)	71 %	300
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (7.2%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	1 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	1 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.19 kg (2.7%)	1 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	120 g	Fermentacja cicha	28 dni