

Śliwka w czekoladzie

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **55.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (13.9%)	79 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (13.9%)	80 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (13.9%)	60 %	800
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.8%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	60 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Śliwka w czekoladzie	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	2 dni