

Śliwka w czekoladzie

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **88**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.5%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (11.5%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (9.6%)	--- %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	--- %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.8%)	--- %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.8%)	--- %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (13.5%)	--- %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (3.8%)	--- %	0
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (3.8%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (7.7%)	--- %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona śliwka	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	kawa	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszona śliwka macerowana	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	kawa macerowana	20 g	Fermentacja cicha	14 dni