

# Śliwka w kompot

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **46.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadź używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (5.3%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (8.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.8%)	75 %	59
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (4.4%)	74 %	296
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.5%)	80 %	2
Dodatek	Śliwka wędzona	0.4 kg (7%)	45 %	8
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.5%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	25 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale