

Sliwka

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **62**
- SRM **71.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	czekoladowy jasny Viking Malt	0.5 kg (6%)	1 %	400
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	1 kg (12%)	65 %	600
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (2.4%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.2 kg (2.4%)	1 %	1200
Ziarno	pszenica prażona Viking Malt	0.2 kg (2.4%)	1 %	1200
Ziarno	żytni karmelowy Viking Malt	0.2 kg (2.4%)	75 %	200
Ziarno	pszeniczny karmelowy Viking Malt	0.2 kg (2.4%)	70 %	100
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.8 kg (9.6%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	400 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	100 g	Gotowanie	20 min