

# Śliwkowy RIS

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **30**
- SRM **34.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (42.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	200 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona (spasteryzowane)	500 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Płatki owsiane skleikować (wrzucić do 5 l wody w temperaturze około 80 stopni i przetrzymać około 20 minut), następnie schłodzić do około 45 stopni i dodać do zacieru głównego.  
Nagazowanie 65 g cukru na 20 l  
*21 lis 2018, 09:02*