

# SOCKEYE SALMON

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **60.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	80 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.1%)	80 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich II	0.25 kg (4.4%)	72 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III spec	0.2 kg (3.6%)	70 %	1434
Ziarno	fawcett Chocolate	0.17 kg (3%)	60 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (2.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	38 g	60 min	12 %