

## Sockeye salmon 30+

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **97**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (28.1%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (19.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.5%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (8.3%)	71 %	300
Ziarno	Słód Palony Black	0.25 kg (4.1%)	55 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (2.5%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	60 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %