

## sockeye salmon 35+

- Gęstość **36.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **82.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	czekoladowy ang	0.25 kg (3.3%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.7%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1400
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.35 kg (4.7%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	85 g	60 min	7 %