

## SOCKEYE SALMON oat

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **54**
- SRM **57.8**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.95 kg (15%)	80.5 %	2
Ziarno	diastatyczny	1.85 kg (29.1%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.85 kg (29.1%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.45 kg (7.1%)	70 %	128
Ziarno	fawcett chocolate	0.3 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	110
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	36 g	60 min	11 %