

SOCKEYE SALMON V2

- Gęstość **35.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **80.4**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (29.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (29.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (3.4%)	60 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.7%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Fuggles	100 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Polaris	22 g	60 min	20 %