

Stout śliwkowy

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **45.3**
- Styl **Foreign Extra 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.15 kg (4.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Carabohemian	0.15 kg (4.6%)	73 %	195

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suska sechlońska	250 g	Fermentacja cicha	21 dni