

stout śliwkowy

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **30.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.5 kg (18.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.6%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (18.4%)	81 %	4
Ziarno	gryczany	1 kg (12.3%)	80 %	9
Ziarno	Carahell	1 kg (12.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	1 kg (12.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.2%)	70 %	890
Cukier	cukier z owoców	0.04 kg (0.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	600 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	sliwki suszone	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	morele suszone	200 g	Gotowanie	15 min