

Cieńkusz z #4 RISa z chili i syropem malinowym

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **75.4**
- Style **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.8 kg (100%)	90 %	621
wysłodziny po warce #4 RIS				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	20 g	60 min	11.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale T-58	Ale	Slant	200 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	płatki chili	5 g	Boil	60 min
mała pełna łyżeczka				
Flavor	syrop śliwkowy	750 g	Secondary	7 day(s)
dobry syrop z suszonych sliwek z wodą do 14BLG				
Flavor	słodzik	1 g	Bottling	---
jedna tabletką słodzika lidl na butelkę, nie jest słodki, bardziej w celu skontrowania tanin z wysładzania; śliwki zniknęły ale jest fajne chili :)				