

Cherry Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **34.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (25.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (8.4%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	20 g	50 min	18.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	2000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	8 dni