

Cherry milk stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **27.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.3%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	2.4 kg (29.4%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (9.2%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	90 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni