

Dry Stout Cherry

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **29.8**
- Styl **Dry 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 brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (13.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.2 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (4.5%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (4.5%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (4.5%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (4.5%)	70 %	1000

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe vanilla	45 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	wiśnie z puszki	100 g	Fermentacja cicha	7 dni