

## Dziwonia (Chocolate Cherry Dry Stout)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **30.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 3.5 kg (81.4%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II       | 0.3 kg (7%)    | 70 %       | 837 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.2 kg (4.7%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.3 kg (7%)    | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 10 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Target | 10 g  | 20 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Target | 10 g  | 10 min | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale       |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                |        |                   |        |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiśnia         | 1500 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Łuska kakaowca | 250 g  | Gotowanie         | 10 min |

### Notatki

- Piwo za kwaśne. Trzeba jednak użyć trochę laktozy, żeby uwydatnić smaki wiśni. Łuska w takiej ilości nie dała praktycznie żadnego efektu.  
*24 kwi 2019, 11:52*