

Milk stout und wiśnia

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **37.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking carabody	0.3 kg (5.4%)	78 %	8
Ziarno	Crystal malt	0.3 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszenny Czekoladowy	0.3 kg (5.4%)	--- %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący obłuszczone	0.3 kg (5.4%)	1 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Wisnie mrozone	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni