

Smoke Cherry Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **49.7**
- Styl **Fruit Beer**

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 brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	wędzony wiśni	0.5 kg (16.7%)	77 %	10
Ziarno	brown simpson	0.25 kg (8.3%)	77 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień prażony viking malt	0.2 kg (6.7%)	55 %	900
Ziarno	Simpsons DRC	0.15 kg (5%)	77 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni