

Sweet cherry stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **53.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (62.4%)	81 %	4
Ziarno	diastatyczny	0.9 kg (5.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (0.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (6.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.575 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	pale cookie	0.5 kg (3.1%)	79 %	8
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (1.6%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (1.6%)	68 %	300
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (3.1%)	79 %	130
Ziarno	Carared	0.14 kg (0.9%)	75 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.155 kg (1%)	78 %	400
Ziarno	Caramel Aromatic	1 kg (6.2%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	wiśnie	5000 g	Fermentacja cicha	7 dni