

Sweet Stout z wiśnią

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **34.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1.6 kg (55.2%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (17.2%)	78 %	24
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.25 kg (8.6%)	70 %	300
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.15 kg (5.2%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.1 kg (3.4%)	1 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (10.3%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL) - granulát	3.2 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	5.6 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	11.2 g	7 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	4.6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce (wiśnia)	480 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	480 g	Gotowanie	15 min