

wiśnia w czekoladzie 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **32.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyśladzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.2 kg (41.2%)	78 %	6
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (9.4%)	78 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.46 kg (8.6%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Acid Malt	0.075 kg (1.4%)	58.7 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	2700 g	Fermentacja cicha	14 dni