

Zawiesnia czarny

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **37.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Wyśladzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (25%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (6.3%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	orkiszowy, czekoladowy Weyermann	0.3 kg (3.8%)	65 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Cardinal	30 g	60 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	3500 g	Fermentacja cicha	14 dni