

## #2 Cherry Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **60.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (65.5%)	90 %	621
Cukier	glukoza	0.5 kg (19.3%)	--- %	---
Cukier	cukier z wiśni	0.144 kg (5.6%)	--- %	---
Cukier	laktoza	0.25 kg (9.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10.5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Sybilla	5.5 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	5 g	25 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	11.5 g	25 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wiśnie	1800 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	kawa	100 g	Gotowanie	20 min

Zagotowana w czajniku i dolana pod koniec gotowania