

#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