

## #30 Wiśniowy Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **43.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Caffe Chateau	0.2 kg (3.2%)	70 %	470
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985
na wyszadzanie				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	0.7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min