

#50 malinowy i wisniowy stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **32.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (81.3%)	80 %	7
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (3.8%)	60 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (5%)	74 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (5%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	70 g	60 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US/05	Ale	Gęstwa	200 ml	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	wisnie	1200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	maliny	1200 g	Fermentacja cicha	14 dni