

## cherry double sweet stout

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **35.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5%)	70 %	812
Ziarno	castle malting owsiany	0.3 kg (7.5%)	--- %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	25 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	wiśnie macerowane w alk.	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- laktoza w ostatniej minucie gotowania!!!!!!  
*11 mar 2017, 09:45*