

# Cherry FES

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **37.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	2.16 kg (35.6%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.3 kg (21.5%)	85 %	7
Ziarno	Carabohemian	1 kg (16.5%)	--- %	200
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (8.3%)	75 %	60
Ziarno	Wheat Blanc	0.2 kg (3.3%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.3%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	900
Ziarno	Chateau Cafe	0.3 kg (5%)	--- %	500
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (3.3%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	iunga	10 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
--------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	wiśnie mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	20 dni