

# Cherry Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **43**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (59%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.2%)	82 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	słód czekoladowy	0.3 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.9%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	0.3 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni