

cherry milk stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (52.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.65 kg (15%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.154 kg (3.5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.12 kg (2.8%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.12 kg (2.8%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Carafa III specjal | 0.28 kg (6.4%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.17 kg (3.9%) | 70 % | 690 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.55 kg (12.7%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 7.7 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|-------------|-----|-------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | mrożone wiśnie | 2000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |