

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