

# Cherry Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **35.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (33%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.5%)	74 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.5%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.25 kg (5.5%)	65 %	1100
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (17.6%)	--- %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (11%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %

## Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wiśnia mrożona	2500 g	Fermentacja cicha	10 dni