

CHERRY MILK STOUT II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (47.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (31.7%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.8%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	laktoza	0.5 g	Gotowanie	10 min