

## Cherry orchards

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **76**
- SRM **41.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadź używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (20.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Cookie (bursztynowy) PL	0.2 kg (8.3%)	80 %	70
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (8.3%)	70 %	985
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.1 kg (4.2%)	82 %	10
Cukier	Dark Muscovado	0.3 kg (12.5%)	90 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis