

## 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**
- Wystadzaj 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    |