

Cherry Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM **35.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.35 kg (17.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.55 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.35 kg (4.6%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.55 kg (7.2%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Pilgrim	30 g	10 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	2000 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Cold brew z barwiącego i na wygrzew
15 maj 2017, 20:02