

## Cherry sweet stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **37.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (71.8%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.7 kg (6.8%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (7.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	50 g	60 min	8.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	---