

Cherrysmoked Stout Test

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **44**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	2.5 kg (54.3%)	80 %	6
Ziarno	Special X Best	0.4 kg (8.7%)	75 %	350
Ziarno	Chocolate Best	0.4 kg (8.7%)	75 %	900
Ziarno	Bestmalz Red X	0.4 kg (8.7%)	79 %	30
Ziarno	Smoked Malt	0.2 kg (4.3%)	80 %	18
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (2.2%)	55 %	1200
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (2.2%)	65 %	1100
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Bramling	10 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	10 g	5 min	6.4 %
---------------------------	----------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Whyeast	Ale	Gęstwa	375 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wisnie mrozone	1125 g	Fermentacja cicha	5 dni