

choco cherry stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **60.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (71.4%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (7.9%)	72 %	236
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (7.9%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki ryżowe	500 g	Zacieranie	45 min
Dodatek smakowy	kakao	250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	wiśnie - owoc mrożony	1000 g	Gotowanie	15 min