

## Ciemne z wiśniami

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **28**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.5 kg (71.4%)	78 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.8%)	68 %	1200
Cukier	cukier	0.5 kg (23.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	2500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Migdały w płatkach	100 g	Fermentacja cicha	5 dni