

## Dry stout cherry

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **33**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (72.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	10 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni