

# Dziwonia (Chocolate Cherry Dry Stout)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **30.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (81.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (7%)	70 %	837
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (7%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Target	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Target	10 g	10 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Wiśnia	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca	250 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Piwo za kwaśne. Trzeba jednak użyć trochę laktozy, żeby uwydatnić smaki wiśni. Łuska w takiej ilości nie dała praktycznie żadnego efektu.  
*24 kwi 2019, 11:52*