

# FES Choco Cherry

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.3%)	74 %	296
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao w proszku	200 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Śruta kakaowa	170 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Ekstrakt wiśniowy	100 g	Butelkowanie	---