

Klooska Cherry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **38.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (34.8%)	85 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (17.4%)	70 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.3%)	73 %	1200
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (8.7%)	55 %	1150
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (17.4%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	55 g	45 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

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	Wiśnie	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni