Placek wiśniowy

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **29.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg *(48%)*	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg *(3.2%)*	71 %	550
Ziarno	Carafa II	0.25 kg *(4%)*	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg *(4%)*	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg *(3.2%)*	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg *(4%)*	68 %	300
Ziarno	Monachijski	0.45 kg *(7.2%)*	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg *(10.4%)*	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg *(16%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	2500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Wanilia laska	4 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Piwo warzy się póki co w głowie :)
  Laktoza dodawana 15 min przed końcem gotowania (0,5 kg).
  Wanilia dodawana na cichą - podprażona na pateni wraz z mrożonymi wiśniami i laktozą (piwo okazało się trochę za gorzkie).
  18 lis 2019, 00:28

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.