

## Stout wiśniowy [Kuznia]

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **34.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (44.8%)	80 %	16
Ziarno	Carafa® Special typ III	0.35 kg (5.2%)	70 %	1300
Ziarno	Carafa® Special typ II	0.35 kg (5.2%)	70 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1000 g	Fermentacja cicha	21 dni

### Notatki

- Wiśnie dodane tylko do części piwa, Małe wiaderko 10l. Około 9l piwa na 1kg wiśni.  
24 sty 2018, 20:01