

stout wiśniowy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **21.9**

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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	60 %	788
Cukier	cukier z syropu + wiśnie	0.48 kg (7.5%)	--- %	---