

## Stout z wiśnią

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **40.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (75%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 0.4 kg (10%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (7.5%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.3 kg (7.5%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 50 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 5 g   | 40 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 12 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie drylowane                 | 800 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Ekstrakt z kawy robiony na zimno | 300 g | Fermentacja cicha | 2 dni  |
| Dodatek smakowy | Ziarna tej samej kawy            | 50 g  | Fermentacja cicha | 2 dni  |