

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