

# Sweet Cherry Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **26.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	0 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	10 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie mrożone	2500 g	Fermentacja cicha	7 dni