

## Wiśnia w czekoladzie

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **29**
- SRM **45.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadź używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.5 kg (7.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.3%)	70 %	600
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29.2%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.3%)	76 %	150
Dodatek	Kakao	0.25 kg (3.6%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	11.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	250 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1500 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Kakao	250 g	Fermentacja cicha	7 dni