

## Wiśnia w czekoladzie

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **61**
- SRM **68.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (13.5%)	82 %	10
Ziarno	Cookie	1 kg (13.5%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (6.8%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale