

WIŚNIA W CZEKOLADZIE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **30.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.1 kg (38.9%)	80 %	25
Ziarno	Pale Ale Castle	1.5 kg (27.8%)	80 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Czekoladowy jasny 400 Viking Malt	0.5 kg (9.3%)	68 %	400
Ziarno	Pszenica prażona Fawcett	0.4 kg (7.4%)	70 %	6
Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.2 kg (3.7%)	65 %	1400
Ziarno	Karmel 600 Viking Malt	0.2 kg (3.7%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jester	30 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Jester	20 g	10 min	6.9 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE256	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ekstrakt wiśni	1500 g	Fermentacja cicha	15 dni
Dodatek smakowy	Oak chips sherry Oloroso	80 g	Fermentacja cicha	15 dni