

## wiśnia w czekoladzie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.2 kg (45.4%)	78 %	6
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (10.3%)	78 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.2%)	73 %	1001
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (20.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	1800 g	Fermentacja cicha	14 dni