

# Wiśnia w czekoladzie

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **40.3**
- 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 **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.65 kg (9.8%)	73 %	1000
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.5%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	150 g	Gotowanie	105 min
Inne	Wiśnie mrożone	1350 g	Fermentacja cicha	7 dni