

## 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 -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.65 kg (9.8%) | 73 %       | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                    | 2 kg (30.1%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ II         | 2 kg (30.1%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>300                 | 0.5 kg (7.5%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                      | 1 kg (15%)     | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann<br>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   |