

# Wiśnia Wio

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **51.1**
- Styl **Oatmeal 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (51%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (20.4%)	82 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (5.1%)	70 %	200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (5.1%)	70 %	1024
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (5.1%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cocoa nibs	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	wisnie	2700 g	Fermentacja cicha	5 dni