

wiśnia

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **67.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony wiśnia	2 kg (24.7%)	82 %	10
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.2%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (6.2%)	75 %	1000
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (24.7%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (12.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.3%)	80 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.1 kg (1.2%)	100 %	99

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	CHILI	50 g	Gotowanie	30 min