

Wiśniowy Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **27.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	2 kg (51.3%)	78 %	16
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (12.8%)	68 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Chocolate malt pale	0.2 kg (5.1%)	70 %	280
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (5.1%)	70 %	690
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni