

## Zawiśnia czarny V2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **37**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (31.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (43.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	60 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5%)	60 %	1100
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.15 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (3%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	3100 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	----------------	--------	-------------------	--------