

#20 Cherry Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Cukier	cukry	0.2 kg (5.1%)	100 %	---
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (7.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa własna z wina wisniowego	Ale	Płynne	300 ml	własne

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok wisniowy na pol warki przed butelkowaniem	3000 g	Butelkowanie	---