

ale z wiśnią

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (79.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.6%)	83 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.19 kg (3.3%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	10 min	4.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hothead	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni