

Ciemne Wiśniowe

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **14**
- SRM **35.4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **68 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **68 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **82C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.8%)	68 %	1200
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1 kg (11.7%)	100 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (9.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	-------