

Izabelskie (wiśniowe)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **7.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (73.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (23.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	90 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnia	4000 g	Gotowanie	20 min