

Kwaśna wiśnia

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **11**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.1%)	70 %	299
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (12.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa wisniowa	2000 g	Fermentacja burzliwa	---