

Letnie Wiśniowe

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **82 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **82C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	jęczmienny wiedeński Weyermann®	0.5 kg (14.3%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	11 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnia	2000 g	Fermentacja cicha	3 dni