

## wiśnia 2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3 kg (73.5%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | caramel pale               | 0.5 kg (12.3%)  | 100 %      | 8   |
| Cukier | cukier kandyzowany brązowy | 0.58 kg (14.2%) | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka           | 10 g  | 20 min | 5 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 20 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | wiśnie  | 3000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |