

## #02 Belgian Cherry Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **11.1**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (68.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.6%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.6%)	75 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.6%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (11.5%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook i Jaryllo z 2016	35 g	70 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	800 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	3500 g	Fermentacja cicha	60 dni
Klarowanie	Środek do klarowania piwa płynny Mangrove Jack's	20 g	Fermentacja cicha	2 dni

## Notatki

- Starter:  
1,2 l, 100g DME - ok, 8P  
  
przednia 21,5 BLG - 5l  
do gotowania - 14,5 BLG 28l  
po przelaniu do fermentora - 23,2l 15,5BLG  
dodane 800ml gęstwy  
27 wrz 2020, 20:53