

#1.20/ Fruit Beer (Cherry)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Slod Pale Ale Viking	3 kg (75%)	80 %	5.4
Ziarno	SlodPszeniczny Viking	1 kg (25%)	80 %	4.4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile Amerykański sen FM52	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzi	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Mrozone wiśnie	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni