

#20 Cherry Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (87.2%) | 80 % | 35 |
| Cukier | cukry | 0.2 kg (5.1%) | 100 % | --- |
| Ziarno | Pilznieński | 0.3 kg (7.7%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 15 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| gestwa własna z wina wisniowego | Ale | Płynne | 300 ml | własne |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|--------|--------------|------|
| Dodatek smakowy | sok wisniowy na pol warki przed butelkowaniem | 3000 g | Butelkowanie | --- |