

Ale Wiśnia

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **38**
- SRM **2.2**
- Styl **Fruit Beer**

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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (44.4%)	80 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (18.5%)	100 %	---
Dodatek	Wiśnie	1 kg (18.5%)	100 %	---
Dodatek	kompot wiśniowy	1 kg (18.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zatecky	95 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	zatecky	30 g	10 min	4 %