

Belgian Cherry Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **48**
- SRM **11.9**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 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 **15.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (70.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.3%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.1%)	75 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.1%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (10.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %

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	Tapsy	5 g	Fermentacja cicha	2 dni