

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 % |

Drożdże

| 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 |