

Cerise Wild Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **8**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **38C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.1%)	82 %	4
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (3.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	40 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation	Ale	Płynne	1000 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	1350 g	Fermentacja burzliwa	60 dni