

# Cherry 1

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **11.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.3%)	80 %	5
Dodatek	sok z wisni	5 kg (58.8%)	8.5 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150