

# Cherry

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	pale ale	3.5 kg (83.3%)	80 %	4
Cukier	glucose	0.4 kg (9.5%)	100 %	0
Cukier	sour cherry	0.3 kg (7.1%)	15 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	26.5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	19.5 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %