

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 % |