

# Cherry Belgian Amber

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.44 kg (58.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.28 kg (30.2%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.84 kg (11.1%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	24 g	15 min	4.5 %
Zacieranie	Hallertau Spalt Select	15.6 g	75 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	13.2 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	-------