

Cherry Brown Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **29.9**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (24.7%)	78 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (17.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (6.2%)	77 %	97
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade	15 g	20 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	500 g	Fermentacja cicha	5 dni