

# CHERRY MILKSHAKE SOUR

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	0.9 kg (15%)	80 %	14
Ziarno	Żytni	0.9 kg (15%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	15 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus Plantarum	Ale	Kultury	3 g	biochem
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Inne	Wiśnie drylowane	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni