

Cherry Sour

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.5 kg (63.8%)	79 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.55 kg (23.4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (6.4%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.15 kg (6.4%)	70 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	---