

## cherry sour ale

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 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	VK - Pilznieński	2.7 kg (77.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30