

# Cherry Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (58.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	5 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Wiśnie zblendowane a cichą. Kilka kg. 2-3 zapewne.  
24 lip 2020, 22:12