

# CHERRY WIT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (43.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	wiśnie mrożone	400 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------------	-------	-----------	-------