

Chłopska wiśnia

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **36.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (47.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (47.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok wiśniowy	5000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Przyprawa	Kolendra	35 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	sól	50 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Pamiętajcie o przyprawie, a tylko żeby nie były one na wysokich szafkach aby fala sięgnął.
28 kwi 2025, 15:59