

Creek

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **7**
- SRM **3.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	3500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Inne	LACTOBACILLUS PLANTARUM	5 g	Gotowanie	0 min
------	----------------------------	-----	-----------	-------