

Green Cherry

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **6.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (3.8%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mąka	800 g	Zacieranie	20 min

Dodatek smakowy	ekstrakt wiśniowy	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	Wiśnie	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	węglan wapnia	20 g	Zacieranie	160 min