

## kriek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **5.3**
- Styl **Gueuze**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale	3 kg (57.7%)	--- %	5
Ziarno	Pszeniczny chateau munich	0.5 kg (9.6%)	85 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.8 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.7%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BW blend	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone	2000 g	Fermentacja cicha	150 dni