

## kwas z wiśniami

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2.5 kg (54.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (43.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.1 kg (2.2%)  | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | książęcy | 12 g  | 60 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 120 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | wiśnie        | 3000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy | 1 g    | Butelkowanie      | ---    |