

Martwa polska wiśnia

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **31.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (28.6%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (7.1%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Halertau Ariana	20 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	10 g	20 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	20 min	17 %
Whirlpool	Calista	10 g	0 min	3.9 %
Whirlpool	Summit	10 g	0 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni