

## Może i kwaśne, ale wiśniowe

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński               | 2.7 kg (49.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny               | 0.7 kg (12.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Karmelowy Jasny<br>30EBC | 0.1 kg (1.8%)  | 75 %       | 30  |
| Dodatek | Sok wiśniowy             | 2 kg (36.4%)   | 100 %      | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 20 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |