

PIJANA WIŚNIA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **9**
- SRM **6.1**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3.6 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (30.3%)	70 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmel 150 Viking Malt	0.2 kg (3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mieszanka	100 g	55 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ekstrakt wiśni	3000 g	Fermentacja cicha	90 dni