

## Sweet Cherry- Black currant ALE

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **35**
- SRM **10.8**
- Styl **Fruit Beer**

### 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (12.5%)	75 %	150
Ziarno	RED ALE Viking MAlt	0.5 kg (12.5%)	75 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.8 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	syrop herbapol Wiśnia i Czarna porzeczka	3000 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Inne	ksylitol 3 łyżeczki na butelkę 0,5l	3 g	Butelkowanie	---