

# Sweet Cherry Brett Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (79%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Amber	0.46 kg (6.6%)	75 %	110
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (4.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay - Lochristi Brettanomyces Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
Starter 1.5 l 11 Blg z gęstwy zebranej 17.04.2020.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Czereśnie	6000 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	-----------	--------	-------------------	--------