

Wędzona wiśnia

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **8.2**
- 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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	wędzony wiśnią strzegom	5 kg (62.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	25 g	15 min	6 %