

## Wędzona wiśnia

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (28.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (28.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.25 kg (7.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	10 min	6.2 %
Na zimno	Lomik	10 g	---	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American West B5	Ale	Suche	10 g	Bulldog

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni