

## wędzone wiśnia

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **56**
- SRM **15.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony wiśnią	5 kg (58.8%)	82 %	10
Ziarno	orkiszowy	1 kg (11.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.9%)	70 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.9%)	75 %	300
Ziarno	cookie	0.5 kg (5.9%)	82 %	5
Ziarno	diastyczny	1 kg (11.8%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	40 g	0 min	6 %