

# Wisienka

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **14.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Jasny ekstrakt słodowy	1.7 kg (25.4%)	99 %	45
Dodatek	Wiśnie	2 kg (29.9%)	10 %	20
Dodatek	Sok Wiśniowy	2 kg (29.9%)	30 %	20
Cukier	Biały	1 kg (14.9%)	99 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Na zimno	Admiral	10 g	14 dni	14.3 %
Na zimno	Admiral	5 g	10 dni	14.3 %
Na zimno	Admiral	5 g	10 dni	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	4 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Czynnik do wody	ReduKwas	1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	Bentonit	5 g	Fermentacja cicha	18 dni