

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 brzezki **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 |