

# WIŚNIA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75%	25 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Woda do zacierania 7.7 ph. Po dodaniu kwasu fosforowego 75% w ilości 25ml zeszło do 5.4 ph (powinno być 4.5 ph).  
Zacieranie 60 min w temp 67-68°C.  
Zakwaszanie nieudane. Piwo zagotowane i przemianowane na fruit ale.  
20 lip 2019, 20:15