

# wiśniak

- Gęstość **10.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (100%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwasek cytrynowy	30 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	sok wiśniowy	3000 g	Fermentacja cicha	---