

# WIŚNIOWA KROWA pasiona miętom

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	4.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	5 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z wiśni	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z czereśni	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	Mięta	30 g	Fermentacja cicha	5 dni