

# Wiśniowa pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (32%)   | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 3 kg (48%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 1 kg (16%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | BESTMALZ - Zakwaszający  | 0.25 kg (4%) | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| grodziskie | Ale | Gęstwa | 0.2 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie | 3000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

## Notatki

- 3 kg sparzonych, ugniecionych wiśni  
*30 sie 2016, 21:58*