

Wiśniowe

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **79C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.6 kg (12.5%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Whirlpool	Barbe Rouge	50 g	10 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	50 g	7 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ekstrakt wiśniowy	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Koncentrat wiśniowy	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni