

# Wiśniowe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.8 kg (68.3%)	80.5 %	4
Ziarno	besmalz wheat	0.9 kg (22%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.4%)	75 %	150
Cukier	cukier	0.3 kg (7.3%)	85 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28 g	90 min	8 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	3000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

## Notatki

- 7g gipsu, 8ml chlorek wapnia  
0,5 tabletki whirflocka na 10minut gotowania  
Wysładziłem do 24 litrów brzezki.  
5 sie 2023, 15:19