

## Wiśniowe

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **63**
- SRM **9.5**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (44.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (27.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.15 kg (1.7%)	79 %	130
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (1.7%)	75 %	59
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (11.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.15 kg (1.7%)	75 %	60
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.2%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	70 g	60 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zfermentowany przecier wiśniowy	400 g	Fermentacja cicha	4 dni