

## 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 |