

# Wiśniowe

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **17**
- SRM **5.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (20%)	80.5 %	9
Cukier	Cukier	0.5 kg (5%)	98 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	300 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Wiśnie	3000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Porzeczki	1500 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	15 min