

## Wiśniowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	3 kg (60%)	82 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Monroe-de	50 g	30 min	2.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki z drewna wiśniowego	50 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry Oloroso	50 g	Fermentacja cicha	14 dni