

# Wiśniowe ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **67 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **67 min** w **60C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	5 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	15 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	10 g	1 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2000 g	Gotowanie	10 min