

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 |