

## Wiśniowe(owocowe)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	1500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Dodatek smakowy	Borówki	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Maliny	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni