

# X-cherry

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Swaen pilsner        | 2 kg (80%)   | 80.5 %     | 3   |
| Ziarno | Dingemans munich     | 0.4 kg (16%) | 80 %       | 15  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (4%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 5 g   | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Challenger | 20 g  | 5 min  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Belgian Strong Ale | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|------|--------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Wiśnie | 1200 g | Fermentacja cicha | 30 dni |