

## #026 Wild Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **6.7**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (58.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.4 kg (24.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.3 kg (5.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.4%)	76 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	60 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc T	1 g	Gotowanie	10 min
------------	------------	-----	-----------	--------