

## Dzik z Chraboł

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **58**
- SRM **3.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (80%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1 kg (20%) | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g  | 15 min | 6.6 %      |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g  | 5 min  | 6.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us04  | Ale | Suche | 12 g  | fermentis    |

### Notatki

- whirlfloc  
2 mar 2025, 11:35