

Dzika porzeczka

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (52.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (20.8%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (10.4%)	80 %	7