

Dzikusy z buszu

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **4**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (35%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	70 min	3.75 %