

# Warszawskie kwasy dzikie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński            | 4 kg (66.7%) | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 2 kg (33.3%) | 75 %       | 3   |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Amalgamation | Ale | Płynne | 1300 ml | whitelabs    |