

Wild ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (39.4%)	85 %	4