

wild light ale z pozeczkami

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.25 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (14.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish hops	15 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	Sybilla Polish Hops	30 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	25 ml	Yest bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pozeczki	1200 g	Fermentacja cicha	9 dni