

#10 Dzikus

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **20.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (15.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.8%)	70 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	25 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
WLP653 - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	40 ml	White Labs