

## Belgian Speciality Wild Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.4 kg (18.1%)	77 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (6.5%)	50 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.4 kg (5.2%)	80 %	7
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.2%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (2.6%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	50 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
Blend dzikusów	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO <sub>4</sub>	10 g	Gotowanie	10 min