

## Dzik

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (84.1%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.9 kg (8.4%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.8%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (2.8%)	75 %	59
Cukier	Cukier	0.2 kg (1.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Izabella	15 g	35 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	35 min	4.6 %
Gotowanie	Izabella	25 g	7 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	7 min	4.6 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Izabella	50 g	4 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	350 ml	White Labs
Gęstwa z Bittera				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Suszona trawa cytrynowa	12 g	Gotowanie	60 min
6 g gotowane 60 min 6 g gotowane 7 min				