

## Dzik lekki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **6.4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **35.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	11 kg (83%)	80 %	7
Ziarno	Żytńi	1.1 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.4 kg (3%)	75 %	59
Cukier	Cukier	0.35 kg (2.6%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Izabella	18 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	18 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Izabella	25 g	35 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	35 min	4.6 %
Gotowanie	Izabella	33 g	7 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	7 min	4.6 %
Na zimno	Sybilla	35 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Izabella	80 g	4 dni	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 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	20 g	Gotowanie	60 min
6 g gotowane 60 min 6 g gotowane 7 min				