

Dzikie Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **15**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (70.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	9 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	35 ml	White Labs