

freestyle #1 American Wilde Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.5 kg (86.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.1 kg (3.4%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.3 kg (10.3%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g | 30 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 7 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g | 10 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 7 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 8 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 8 g | 10 min | 11 % |