

#Mixed Wild

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.8 kg (36.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (6.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (10.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.3 kg (6.1%) | 75 % | 3 |

Notatki

- 5g rhamnosus
5g plantarun zakwaszanie
31 lip 2020, 19:57