

pale wild ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **15**
- SRM **5.8**
- Styl **Blonde Ale**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.2 kg (35.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (29.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (14.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (14.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	17 g	60 min	4.5 %