

Saison - Wild Ale #40

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **9**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.8 kg (46.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.8 kg (13.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.1 kg (18.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (5%) | 75 % | 30 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | triskel | 12 g | 30 min | 9 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
| WLP665 Flemish Ale Blend | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |