

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 %

Drożdże

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