

# The Wild Un'

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **26.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (15.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (6.3%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Dzikie	Lager	Kultury	1 g	Powietrze & Co.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min