

# Warszawskie kwasy dzikie

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilznieński           | 4.5 kg (75%) | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1.5 kg (25%) | 75 %       | 3   |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| wlp644 | Ale | Płynne | 900 ml | whitelabs    |