

Wild Ale #10

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **4**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niestodowana	1 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP655 - Belgian Sour Mix 1	Ale	Płynne	10 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czerwone i białe porzeczki	250 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- Po 1.5 miesiąca fermentacji zabutelkowano połowę, do reszty dodano porzeczki.
21 lis 2020, 19:19