

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 - Pilznieński 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 | Sybillia | 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