

WILD ALE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (54.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	2 kg (34%)	80 %	14
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.34 kg (5.8%)	81 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.34 kg (5.8%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sladek	30 g	60 min	7.62 %
Aromat (koniec gotowania)	Dziki chmiel z doliny Jeziorki	20 g	10 min	5 %
Whirlpool	Dziki chmiel z doliny Jeziorki	40 g	0 min	5 %
Na zimno	Dziki chmiel z doliny Jeziorki	160 g	5 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	10 min