

# Wild Belgian

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **10.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (18%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.9 kg (34.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.75 kg (21%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.4%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ultra	10 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	16.5 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	25 min	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3789-PC Trappist Blend	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Pierwsze użycie zebranej gęstwy. Poprzednie piwo na gęstwie: Wild IPA