

# Wild Hop Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **38**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (20.2%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.5 kg (78.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.054 kg (1.2%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Chinook	60 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's