

WILD IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (74.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (7.4%)	75 %	45
Ziarno	Viking Karmelowy 30 Malt - 30L	0.2 kg (2.5%)	75 %	35
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.2 kg (2.5%)	75 %	35
Ziarno	Viking Golden Ale Viking	0.1 kg (1.2%)	75 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	70 g	10 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín 2018	50 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín 2018	50 g	5 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín 2019	150 g	---	11 %
Na zimno	Galaxy	120 g	---	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	---	10 %