

## Wild IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.984 kg (46.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.479 kg (11.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.242 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramel Pils	0.407 kg (9.5%)	75 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.184 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.183 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 Saccharomyces "Bruxellensis" Trois	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs