

Wild_saison

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **7**
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **41.5 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **45.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **41.5C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **38.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	6 kg (70.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (29.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	70 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP670 - American Farmhouse Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs