Wino gronowe z winogron ver.1

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **---**
- SRM **---**
- Style **American Barleywine**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **--- liter(s)**
- Total mash volume **--- liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Sugar	cukier	2.48 kg *(100%)*	100 %	---

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Maurivin	Wine	Dry	4 g	---

Notes

- 7.09.2018 Wino gronowe z winogron, 10,2kg moszczu. Po poprawce: 17,2oBlg

  7,8% nominalnie: 18,2oBlg >nicukry> 15,2oBlg
  + cukier 220gr = 20,2oBlg >po poprawce> 17,2oBlg = 9%

  piro: 1,25 g
  Pożywka 4 g
  Pektoenzym 5g
  Tanina 1,5 g

  drożdże Maurivin B 4g > zadane 7.09.2018 o 20:00

  14.09.2018 20:00 zlanie i odcedzenie Z 10l zostało 6l
  refr. 6oBlg > §0,0 oBlg

  Po poprawce z 17oBlg > 0,0 oBlg
  Jest około 9% - 10 %

  15.09 > 3 * 4 = 12g / 1l KWASOWOŚĆ

  18.09 > 2l wody + 0,5kg miód
  Jest 9l i 4oBlg

  Z 6l Dolewam 2,5l = 8,5 - Alkohol spadł do 7,4 %
  Przybyło 4oBlg z którego będzie 2%
  7,4 + 2% = 9,4 %
  Sep 7, 2018, 8:34 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.